



パネトーネ

配合 (%)

中種

強力粉	50
粉末サワー	5
イースト	4
牛乳	40

本捏

フランス粉	50
塩	1.8
砂糖	20
全卵	30
バター	30
レモンオイル	0.05
バニラオイル	0.05

フルーツ類

カリフォルニア・レーズン	30
レモンカット	10
オレンジカット	5

工程

中種

ミキシング	L2分M2分
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃ 70%
発酵時間	180分
発酵終了温度	28℃

本捏

ミキシング	中種 L2分 ↓ L1分 M3分 ↓ 油脂 L2分 M6分 ↓ フルーツ L2分
捏上温度	27℃
フロアタイム	30分
発酵条件	28℃ 70%
分割重量	240g
ベンチタイム	10分
ホイロ条件	35℃ 80%
ホイロ時間	60~80分
焼成温度	上火：180℃ 下火：170℃
焼成時間	40分