



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス

チャバタ

CIABATTA

Recettes レシピ		le pourcentage (Bakers%)
PROVENCALE	500g	50%
Brut de blé T55	500g	50%
水	700g	70%
バシナーージュ	100-150g	10-15%
ドライイースト	5g	0.5%
塩	8g	0.8%
オリーブオイル	120-200g	12-20%

※基本レシピになります。
使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。



PROVENCALE

プロヴァンサル

南仏の香りまとうプロヴァンスブレッドのために開発されたBELLOTのスペシャルブレンドミックス粉。デュラム小麦の粗挽きセモリナをたっぷり30%配合。薄いクラストに、フランス小麦香るもっちりとしたクラムが食事パンにぴったり。無限大のアレンジは、まさにシェフの創造心をくすぐります。フランス小麦100%のBELLOTプレミアム品質。

蛋白質 13.0%

※1.8% 加塩済み商品です。調理の際は、塩分量にご注意ください。



Brut de blé ブレ T55

タイプ55はまさに万能粉！幅広い種類のパンに使われる基本の小麦粉。フランスのブーランジェリー内のパティスリーアイテムに大活躍の粉でもあります。特にクッキー、サブレ、マドレーヌなどの焼き菓子からタルト、シューまでとにかくマルチに使われています。

灰分 0.55%(±0.06%) | 蛋白質 10.5%(±2.0%)

Méthode 工程

	1S / 5min	2S / 8min	※スパイラルミキサー使用
ミキシング	バシナーージュ後、オリーブオイルを加える 1S / 5min 生地温度21~22°C		
一次発酵	45分	条件：温度28°C前後 湿度75~80%	
長時間発酵	4°Cの冷蔵庫に12時間休ませる		
分割	150gに分割		
成形	四角形(パヴェ)に成形		
二次発酵	60分	条件：温度25°C	
焼成	250°C / 230°C	16分焼成	

提供：MON EPOQUE JAPAN