Pain Traditionnel en Direct
フランスパン　ディレクト

西田純司（日仏商事（株）研究開発部）

		6kg
配合	(%)	(g)
フランスパン専用粉	100	6000
塩	2	120
saf インスタントイースト赤	0.4	24
ユーロモルト	0.3	18
水	70	4200

工程		
ミキシング	KEMPER　ECO30	L3 分 オートリーズ 15 分 L6 分 H10 秒
捏上温度		23℃
発酵時間		90分 パンチ　90分
分割重量		350g
ベンチタイム		30 分
成形	BONGARD MAJOR	Baguette
ホイロ		28℃　75%　60 分
焼成	BONGARD OMEGA	245/225℃　27 分　スチーム

Pain de Paillasse
パン・ド・パヤス

西田純司（日仏商事（株）研究開発部）

3kg

配合	levain tout point	Pate Final	
		(%)	(g)
フランスパン専用粉		90	2700
フルネテロワール		10	300
塩		2.5	75
saf インスタントイースト赤		0.2	6
ユーロモルト		0.3	9
水		70+5	2100～
仕上げ種		30	900
フランスパン専用粉	100		
水	100		
サフルヴァン LV1	0.5		

工程		
ミキシング	L5 分	L5 分 ～足し水
捏上温度	25℃	23℃
発酵時間	27℃ 24H 後 5℃ 15H	25℃　60 分 パンチ 60 分 パンチ 60 分
分割重量		g
ベンチタイム		
成形		
ホイロ		28℃　75%　　分
焼成		255/225℃　　分

備考	
①	②
60　p　60	60　p　60
分割　（500g・1000g）	パンチ後、麻布を引いた発酵ボックスに
とじ目をつまむ程度に丸め	裏返しに入れ発酵　⇒　60 分
布取りし発酵　⇒　60分	
粉を振ったバヌトンに	短冊状に断ち切り1～2回ねじって
とじ目を上にして発酵　⇒40分	そのまま焼成
クープを入れ焼成	

Fallue
ファリュー

ノルマンディに古くから伝わるブリオシュ。バンデのブリオシュ「ガーシュ」の原型と言われている。

西田純司（日仏商事（株）研究開発部）

2kg

配合		Pate Final	
		(%)	(g)
フランスパン専用粉	①サブラージュ	100	2000
バター		18	360
saf セミドライ金	②牛乳の一部で溶解	2	40
牛乳		10	200
塩	③混ぜ合わせておく	2	40
砂糖		18	360
生クリーム		35	700
カルヴァドス		1	20
卵黄		8	160
卵白	④泡立てておく	12	240

工程	
ミキシング	L5 分
捏上温度	25℃
発酵時間	28℃　90 分
分割重量	350g
ベンチタイム	10 分
成形	ブロー
ホイロ	30℃　75%　90 分
焼成	205/175℃　25 分

備考
①～④を全て混ぜ合わせ、あまり生地を繋げない事がポイントです。

ざっくり手ごね

ビーター 200 回

Pain de Tradition sur poolish

ポーリッシュ法　比較

西田純司（日仏商事（株）研究開発部）

			3kg
配合	poolish	Pate Final	
		(%)	(g)
フランスパン専用粉	30	60	
フルネテロワール		10	
塩		2	
saf インスタントイースト赤	0.1	0.4	
ユーロモルト		0.3	
水	30	39	

工程		
ミキシング	by hand	L5 分 H30 秒
捏上温度	24℃	24℃
発酵時間	27℃ 3H 後 5℃ 15H	28℃　45 分 パンチ 45 分
分割重量		g
ベンチタイム		30 分
成形		
ホイロ		28℃　75%　　分
焼成		255/225℃　　分

備考
ポーリッシュ種の混ぜ合わせの比較
ポーリッシュ種　BOX 形状比較

Pommier Normand
ポミエノルマン

西田純司（日仏商事（株）研究開発部）

		2kg
配合	(%)	(g)
強力粉	100	2000
塩	2	40
saf セミドライ金	2	40
砂糖	15	300
全卵	20	400
シードル	10	200
コンポートドポム	50	1000
バター	25	500

工程	
ミキシング1	L5 分 H3 分
捏上温度	25℃
発酵時間	60 分
ミキシング2	↓L4 分 H1 分
発酵時間	60 分
分割・成形	型に合わせ
ホイロ	28℃ 75%　60 分
焼成	220/220℃　12 分（60g）

Fendu en Frigo
ファンデュ 生地冷蔵

西田純司（日仏商事（株）研究開発部）

配合	(%)	6kg (g)
フランスパン専用粉	90	5400
フルネテロワール	10	600
塩	1.8	108
saf インスタントイースト赤	0.2	12
ユーロモルト	0.3	18
水	68	4080

工程	
ミキシング	L3 分 オートリーズ 15 分 L4 分
捏上温度	22℃
発酵時間	30 P 90分　後、3℃冷蔵　15 ～ 18H
復温	28℃で 4H 程度（生地 5 ～ 7kg の場合）
分割重量	1kg
ベンチタイム	20 分
Mise en form	バタール状に畳み 15 分休ませる
成形	麺棒を使用し縦中央に溝を作り張りを作る
ホイロ	28℃　75%　50 分
焼成	235/220℃　45 分　スチーム

備考

生地冷蔵の場合、発酵ボックスの形状・容量と生地の収容量に大きな関係があります。
上記工程は弊社取り扱い発酵ボックスに生地 5 ～ 7kg 程度入れた場合を想定しています。
上記同一生地でスーブロート（SUBROT）を作成する場合、
1kg（2 個用意する）で分割した生地を長方形にたたみ約 20 分休ませ、押しつぶさぬよう叩きながらガスを抜き、
最後に麺棒で形を整える。ふたつの生地を同様に行う。
柔らかくしたバターを手のひらに延ばし、一方の生地表面に均一に軽くはたきつけ、小麦粉を振りブラシで払う。
もう一方の生地を重ね合わせ短冊状にカットし、それを菱形にカットする。
カットした生地の鈍角が頂点になるよう立たせ、ふたつ連結して布に取る。
約 30 ～ 40 分発酵させ、フランスパンよりやや高い温度のオーブンに入れ途中温度を下げて焼く。