


## 配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 クリスマスカラークロワッサン

材 料	分 量	工 程	
強力粉	70%	ミキシング	オールイン L3.M5
フランス粉	30%	練上温度	26
セミドライイースト	1.6%	醗酵時間	30分
上白糖	5%	分割	1730g
モンゴル塩	2%	リタード	120分 10
脱脂粉乳	3%	ロールイン	3折り×2
マーガリン	5%	リタード	一晚寝かし 10
水	57%	折込	3折り×1
		成型	クロワッサン
折込み油脂	50%	ホイロ	30 78% 50分
		焼成	上掛け生地を絞り、トッピング
< 上掛け生地 >			200 12分
マーガリン	100%		
グラニュー糖	60%		
全卵	80%		
アーモンドプードル	50%		
薄力粉	50%		
B.P	0.5%		
ドレンチェリー 赤			
ピスタチオ			
くるみ			



## 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 リースグラタンパン

材 料	分 量	工 程	
強力粉	100%	ミキシング	L3 M5 ↓ L2 M6
上白糖	8%	練上温度	27
モンゴル塩	1.7%	醗酵時間	60分
スキムミルク	2%	分割	30g(2本ずつ)
セミドライイースト	1.2%	ベンチタイム	25分
全卵	6%	成型	ねじる
デリソフト(マーガリン)	6%	ホイロ	38 83% 55分
水	57%	焼成	200 15分

## &lt; 具材 &gt;

食パンスライス	
豆乳シチュー	
サルサアマローザ	
牛乳	
ミックスベジタブル	
ウインナー	
塩コショウ	



## 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 チーズフォンデュパン

材 料	分 量	工 程	
フランス粉	80%	ミキシング	L2 M10
強力粉	20%	練上温度	26
上白糖	3%	醗酵時間	90分
モンゴル塩	2%	分割	50g
セミドライイースト	1.2%	ベンチタイム	25分
モルト	0.3%	成型	カップ
全卵	10%	ホイロ	38 83% 55分
デリソフト(マーガリン)	10%	焼成	200 15分 (スチーム)
水	50%		
< 具材 >			
ケーゼクリーム	200g		
とろけるチーズ	200g		
白ワイン	100g		
キルシュ	10g		
にんにく	5mm		
玉葱	半分		
ウインナー			



## 配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 パンベルデュ

材 料	分 量	工 程
牛乳	500g	すべての材料をそのまま まぜるだけ
生クリーム	250g	
グラニュー糖	80g	
全卵	3個	
卵黄	3個	
フランスパン		
角食パン		
フローマ ミュレア		

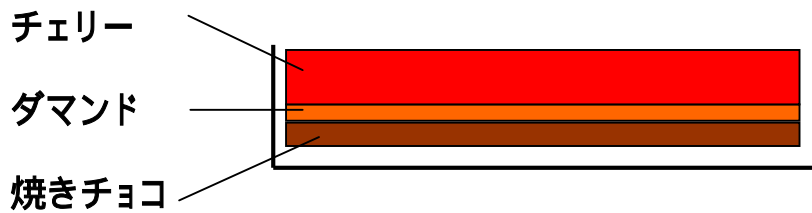


# 配合及び製法詳表



商品名 チェリータルト

材 料	分 量	工 程
<土台>		
パートシュクレ PC32S	1枚	
<一段目>		
焼きチョコベースチップ	敷き詰め	
<二段目>		
フロームュレア(カスター)	50g	
アーモンドクリーム	200g	
<三段目>		
レッドチェリーフィリング	300g	
キルシュ		



# 配合及び製法詳表



商品名 焼きチョコマフィン

材 料	分 量	工 程
マーガリン	180g	
グラニュー糖	180g	
卵	180g	
薄力粉	180g	
B・P	2.5g	
焼きチョコベースチップ	150g	

