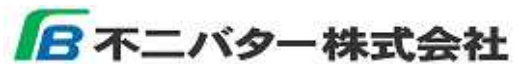


## 配合及び製法詳表



商品名 おひなさま

材 料	分 量	工 程	
<ソフト菓子パン>			
強力粉	80%	ミキシング	L3 M5 L3 LH4 M3
薄力粉	20%	練上温度	26
砂糖	15%	醗酵時間	60分
モンゴル塩	1.8%	分割	900g
脱脂粉乳	3%	ベンチタイム	30分
セミドライイースト	1.2%	折込	桜シート
全卵	8%	成型	11cm斜めカット
クレームコルセRG	10%	ホイロ	60分 32 75%
マーガリン	10%	焼成	200 12分
水	45%		
マーブルシート桜			
冷凍おはぎ			



## 配合及び製法詳表

不二バター株式会社

商品名 ショコラフィーユ

材 料	分 量	工 程	
<デニッシュ生地>			
強力粉	90%	ミキシング	オールイン L3.M5
薄力粉	10%	練上温度	26
上白糖	8%	醗酵時間	30分
モンゴル塩	2%	分割	1800g
スキムミルク	3%		
セミドライイースト	1.2%	リタード	120分 10
全卵	8%	ロールイン	3折り*2回
デリソフト(マーガリン)	6%	リタード	一晚寝かし 10
水	53%	折込	3折り*1回
		成型	型抜き
アートピア チョコシート	1枚	ホイロ	32 75% 60分程度
		焼成	200
<トッピング>			
フローマチョコ			
ぶどうジャム			
洋梨ジャム			



## 配合及び製法詳表

商品名 ショコラン

不二バター株式会社

材 料	分 量	工 程	
<チョコサバラン>		ミキシング	L3 M5 ↓ L3 M10
強力粉	100%	練上温度	27
グラニュー糖	8%	醗酵時間	40分程度
モンゴル塩	1.8%	分割・成型	型に直接絞込み
セミドライイースト	1.6%	ホイロ	30 75% 30分
牛乳	40%	焼成	200 15分
練り込みショコラ	8%		
卵	60%		
ブリザード1000	20%		
レモンゼスト	1個分		
<シロップ>			
水	2000g		
グラニュー糖	1000g		
オレンジ	2個		
ロリエ	1枚		
グラン・オランジュ	200g		



## 配合及び製法詳表

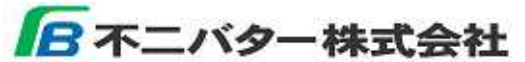
 不二バター株式会社

商品名 焼き込みドッグ

材 料	分 量	工 程	
強力粉	100%	ミキシング	L2 MH5 L2 MH5
上白糖	15%	練上温度	28
塩	1.5%	醗酵時間	60分
脱脂粉乳	3%	分割	50g
セミドライイースト	1.2%	ベンチタイム	30分
卵	10%	成型	1cmスライスの食パンに
クレームコルセRG	10%		巻きつける
デリソフト(マーガリン)	10%	ホイロ	38 85% 55分
水	45%	焼成	200 13分
<トッピング>			
なめらかビーフシチュー(田中食品)			
なめらかビーフカレー(田中食品)			



# 配合及び製法詳表



商品名 甘酒プリン

材 料	分 量	工 程
【甘酒プリン】		<p>60 くらいに温める</p> <p>良くすり合わせる</p>
<塩キャラメル>		
グラニュー糖	200g	
モンゴル塩	3g	
<プリン>		
ミルク	1000g	
酒粕	100g	
グラニュー糖	200g	
卵	7個	
しょうが	3g	

