

配合及び製法詳 不ニバター株式会社

商品名 角パン

材 料	分 量	工 程	
強力粉	100%	ミキシング	L3 M7 L3 M5 L2
グラニュー糖	10%	練上温度	28
モンゴル塩	2%	醗酵時間	120分(90分パンチ)
脱脂粉乳	2%	分割	240g
セミドライイースト	1.2%	ベンチタイム	30分
マーガリン	6%	成型	型詰め 240×3ヶ(型容積3300)
水	73%	ホイロ	70分
おからこんにゃくミンチ	20%	焼成	200 35分～



配合及び製法詳 不ニバター株式会社

商品名 りんごとくるみ

材 料	分 量	工 程	
フランス粉	100%	ミキシング	L4 ML5 MH1
モンゴル塩	1.8%	練上温度	26 醗酵温度 28
インスタントイースト	0.7%	醗酵時間	90分
モルト	0.2%	分割	500g 200g
B.B.J	0.1%	ベンチ	25分
水	65%	成型	りんご・くるみを巻き込む
中種	14%	ホイロ	32 75% 60分
		焼成	220 20分～ (スチーム)
リンゴプレザーブ			
くるみ			



# 配合及び製法詳 不ニバター株式会社

商品名 苺ヨーグルト

材 料	分 量	工 程	
強力粉	80%	ミキシング	L3 M6 ↓ L2 M4
薄力粉	20%	練上温度	27
上白糖	12%	醗酵時間	60分
モンゴル塩	1.8%	分割	2000g
脱脂粉乳	3%	ベンチタイム	25分(冷やす)
セミドライイースト	1.4%	成形	シート 3つ折り1回
液卵	15%	ホイロ	38 83% 55分
マーガリン	10%	焼成	190 12分~
水	47%		
苺ヨーグルトシート		田中食品製品	
フォルテ九州ストロベリー		タカ食品製品	



## 配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 チョコパンベルデュ		
材 料	分 量	工 程
パン粉	140g	オールインワン
グラニュー糖	100g	
練り込みショコラ(不二製油)	30g	チョコがしっかり全体に混ざれば
塩	2g	OKです
卵	80g	
ベーカリークリーム	40g	
薄力粉	35g	
強力粉	35g	
BP	3g	
重曹	3g	
マーガリン	30g	
水	120g	
チョコチップ		
アーモンドスライス		



# 配合及び製法詳表



商品名 くりごま

材 料	分 量	工 程
デリソフト(マーガリン)	200g	
グラニュー糖	200g	
全卵	240g	
すりごま	140g	
薄力粉	200g	
B.P	2g	
渋皮栗		
白ごま		
黒ごま		

