

配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 薄力食パン

材 料	分 量	工 程	
薄力粉	100%	ミキシング	うす2分 きね1分 上白・塩
脱脂粉乳	2%		きね2分 マーガリン きね2分
セミドライイースト	1.2%	練上温度	26
イーストフード	0.1%	醗酵時間	120分 (90分パンチ)
ベーカリークリーム	8%	分割	220g
水	65%	ベンチタイム	30分
モンゴル塩	2%	成型	型詰め
上白糖	10%	ホイロ	38 80% 70分 (型9分目)
マーガリン	6%	焼成	200 40分～




配合及び製法詳表

商品名 吸水90% 湯だね食パン

材 料	分 量	工 程	
<中 種>			
強力粉	20%	ミキシング	2 ~ 3分
砂糖	2%		
食塩	2%		
湯(75)	40%		
<本 捏>			
強力粉	80%	ミキシング	うす2分 きね2分 きね2分
砂糖	4.5%	練上温度	26
脱脂粉乳	3%	醗酵時間	60分
セミドライイースト	1.2%	分割	容積比 3.8 (230g)
イーストフード	0.1%	ベンチタイム	30分
マーガリン	6%	成型	型詰め
水	50%	ホイロ	38 80% 70分 (型9分目)
湯だね	64%	焼成	200 40分~



配合及び製法詳表

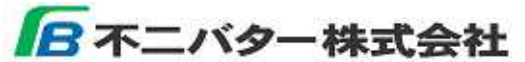
 不二バター株式会社

商品名 菓子パン 薄力回転焼き

材 料	分 量	工 程	
薄力粉	100%	ミキシング	うす2分 きね2分 上白・塩
脱脂粉乳	4%		うす3分 マーガリン きね3分
セミドライイースト	1.2%	練上温度	27
イーストフード	0.1%	醗酵時間	60分
ベーカリークリーム	8%	分割	50g
液卵	25%	ベンチタイム	20分
水	27%	成型	ほう餡
モンゴル塩	1.5%	ホイロ	65分 32 85%
上白糖	20%	焼成	190 11分～ お焼き
マーガリン	17%		



配合及び製法詳表



商品名 ロール生地 薄力100%

材 料	分 量	工 程	
薄力粉	100%	ミキシング	うす2分 きね2分 上白・塩
脱脂粉乳	3%		うす3分 マーガリン きね3分
セミドライイースト	1.2%		野菜甘露煮 きね1分
イーストフード	0.1%	練上温度	26
ベーカリークリーム	8%	醗酵時間	70分
液卵	10%	分割	200g
水	46%	ベンチタイム	30分
モンゴル塩	1.8%	成型	クッペ
上白糖	10%	ホイロ	38 85% 60分
マーガリン	10%	焼成	200 11分～

中井機械持ち込み 野菜の甘露煮	60%
--------------------	-----

