

## 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 シュバレ(重ねる)

材 料	分 量	工 程	
強力粉	50%	ミキシング	オールイン L4 M4
フランス粉	50%	練上温度	25
グラニュー糖	2%	醗酵時間	30分
モンゴル塩	1%	リタード	10 60分
セミドライイースト	1.5%	ロールイン	3つ折り×1
モルト	0.3%	リタード	5 一晩
マーガリン	10%	成型	シート状に伸ばし、
牛乳	15%		具材をはさむ
水	45%	ホイロ	70分 32 75%
		焼成	230 13分～ (スチーム)
折込み油脂シート	対粉25%		



# 配合及び製法詳表



商品名 プリオッシュ

材 料	分 量	工 程
強力粉	60%	ミキシング L3 M5 L3 M10
薄力粉	40%	練上温度 27
上白糖	10%	醗酵時間 60分後冷蔵で一日
モンゴル塩	2%	分割 2000g、30g
卵	60%	ベンチタイム 15分
セミドライイースト	1.2%	成型 2000g トマトシート折り込む
マーガリン	50%	30g カップに入れる
		ホイロ 30 75% 50分
トマトシート(600g × 10枚)	対生地30%	焼成 上200 下180



# 配合及び製法詳表



商品名 コンフィチュール

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%	リタード	10
セミドライイースト	1.2%	ロールイン	3折り×2
全卵	8%	リタード	- 10 一晚寝かし
マーガリン	6%	折込	3折り×1
水	53%	成型	四角カップ
		ホイロ	32 75% 60分程度
折り込み油脂シート	1枚	焼成	200 13分～



# 配合及び製法詳表



商品名 ミニフランク

材 料	分 量	工 程
マーガリン	10g	
グラニュー糖	30g	
塩	2g	
全卵	60g	
牛乳	100g	
薄力粉	150g	
B.P	3g	
ウインナー		ウインナーに生地をからめて揚げる



# 配合及び製法詳表



商品名 マンゴーショコラ

材 料	分 量	工 程
マーガリン	150g	
グラニュー糖	150g	
クリーミーマンゴー	250g	
全卵	4個	
卵黄	4個	
ビターチョコ	75g	
オーチャードマンゴー	1TSP	
薄力粉	190g	
B.P	5g	
脱脂粉乳	40g	

190 20分～

