

配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 ショコラデニッシュ

材 料	分 量	工 程	
< デニッシュ生地 >			
強力粉	50%	ミキシング	オールイン L5 M3
薄力粉	50%	練上温度	26
上白糖	8%	醗酵時間	30分
モンゴル塩	1.8%	分割	1800g
モルトシロップ	0.5%	リタード	120分 10
スキムミルク	2%	ロールイン	3折り×2
セミドライイースト	1.4%	リタード	一晚寝かし 10
全卵	10%	折込	3折り×1
水	50%	成型	
		ホイロ	35 75% 50分程度
ベーカリーショコラ	1枚	焼成	200 12分程度

< アーモンドクリーム >

マーガリン	400g
粉糖	500g
アーモンドパウダー	500g
クレームパウダー	100g
卵	6個
ラム酒	少量
ヴァニラ	少量
ケーキラム	



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 紅茶メープルパン

材 料	分 量	工 程
強力粉	70%	ミキシング L2 M6 L1 M7~
薄力粉	30%	練上温度 27
上白糖	15%	醗酵時間 90分(内50分 パンチ)
食塩	1.5%	分割 2000g
脱脂粉乳	3%	ベンチタイム 冷蔵30分
セミドライイースト	1.2%	成型 シート折り込み
全卵	10%	
水	53%	ホイロ 33 80% 55分程度
マーガリン	15%	焼成 200

メープルシート(友栄)

紅茶ジャムシート(タカ)



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 ひとつで芋栗南瓜パン

材 料	分 量	工 程
強力粉	70%	ミキシング L2 M6 L1 M7~
薄力粉	30%	練上温度 27
上白糖	15%	醗酵時間 90分(内50分 パンチ)
食塩	1.5%	分割 2000g
脱脂粉乳	3%	ベンチタイム 冷蔵30分
セミドライイースト	1.2%	成型 シート折り込み
全卵	10%	
水	53%	ホイロ 33 80% 55分程度
マーガリン	15%	焼成 200

かぼちゃシート(友栄)

和芋(友栄)



配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 卵ケーキ

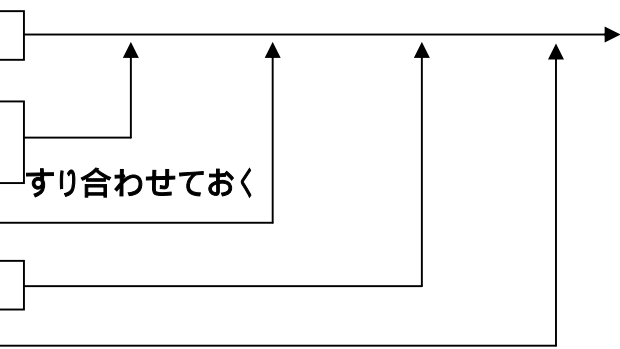
材 料	分 量	工 程
S-70たまごケーキミックス	100%	1. ミックスとマーガリンをいれ、低速3分
マーガリン	15%	2. 合わせておいた卵・液状油脂・水を加え、
卵	40%	低速30秒、中高速1～2分
液状油脂	5%	3. かきおとして低速30～60秒
水	5%	4. 10分寝かす
		5. 分割30g・包餡
美瑛産えびすかぼちゃフリンク' (田中)		6. 15分ラックで休ませる (底付近の割れや 焼き縮みによるシワが軽減されます)
		7. 上火210 下火100 で焼成。12分～



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 **ビート黒糖 いもケーキ**

材 料	分 量	工 程
マーガリン	400g	
サンショート	50g	
モンゴル塩	5g	
ビート黒糖	350g	
マンナン	30g	
全卵	500g	
中力粉	500g	
B・P	15g	
角切り甘露煮芋	400g	

パウンド型 190 25分～

