

配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 米粉パン

材 料	分 量	工 程	
パンライスパウダーミックスJ1	50%	ミキシング	L3 ML3 MH3 L4 ML4
中力粉	50%	練上温度	27
上白糖	4%	醗酵時間	30分
食塩	2%	分割	20g 50g 60g
脱脂粉乳	2%	ベンチタイム	20分
セミドライイースト	1.2%	成型	
水	72%	ホイロ	38 85% 55分程度
MK-1(マーガリン)	8%	焼成	200

パンライスパウダーミックス(協和発酵)



配合及び製法詳表


 不二バター株式会社

商品名 湯だねパン

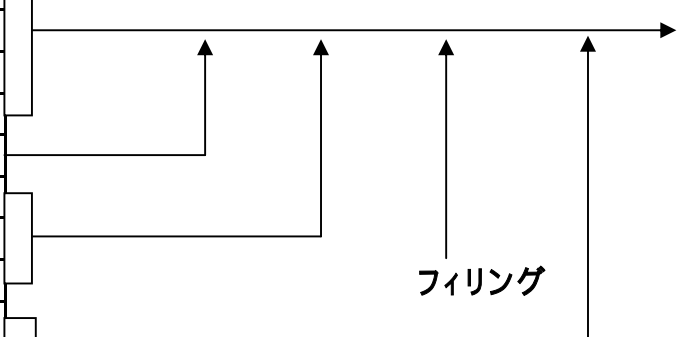
材 料	分 量	工 程	
With湯-400(奥本製粉)	100%	前処理	「い～湯だね!R」のみミキシング
い～湯だね!R(奥本製粉)	20%		ML5~10 なめらかにする
インスタントドライイースト	1%	ミキシング	L4 ML6 L2 ML3
水	56%	練上温度	26
MK-1(マーガリン)	5%	醗酵時間	60分(パンチ30分)
		分割	40g 60g
<具材>		ベンチタイム	30分
桜あんANR	(橋本フーズ)	成型	
ゆずあんP-55	(橋本フーズ)	ホイロ	32 82% 70分程度
サルサアマローザ	(不二製油)	焼成	200 12分～



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 焼き菓子

材 料	分 量	工 程
サンショート(日油)	20g	
全卵	70g	
卵黄	30g	
上白糖	90g	
食塩	0.3g	
生クリーム	10g	
アーモンドプードル	15g	
薄力粉	85g	
B.P	1.5g	
デリシャスZ(マーガリン)	35g	
バター	35g	

【フィリング3種類】	
< 柚子 >	
生柚子ペースト(愛媛果汁)	50g
< オレンジ >	
オレンジスライスA(うめはら)	50g
< 桜 >	
さくらソース(ゴールデンクレー)	10g
桜の花FD(上野忠)	かざり

1. の材料をホイッパーでたてる
2. を加える
3. 合わせてふるっておいた を加え、ゴムベラで混ぜる。
4. フィリング(柚子・オレンジ・桜)を加える
5. 合わせて湯煎で溶かしておいた を混ぜて型に流す。
6. 190 20分前後 焼成

