

# 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 キャピティーヌサンド(あっさりブリオッシュ)

| 材 料       | 分 量  | 工 程    |                 |
|-----------|------|--------|-----------------|
| 強力粉       | 100% | ミキシング  | L3 M6 L2 M5 MH1 |
| 砂糖        | 10%  | 練上温度   | 26              |
| 塩         | 2%   | 醗酵時間   | 30分             |
| セミドライイースト | 1.2% | 分割     | 60g             |
| 割卵        | 30%  | ベンチタイム | 20分             |
| 水         | 35%  | 成型     |                 |
| MK - 1    | 5%   | ホイロ    | 60分             |
| アンピション30  | 30%  | 焼成     | 210 12分～        |

|                    |
|--------------------|
| レンコンしめじフィリング(丸和油脂) |
| レタス                |
| ウインナー              |
| きゅうり               |



# 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 ルヴェ オ フリュイ(あっさりプリオッシュュ)

| 材 料       | 分 量  | 工 程                   |
|-----------|------|-----------------------|
| 強力粉       | 100% | ミキシング L3 M6 L2 M5 MH1 |
| 砂糖        | 10%  | 練上温度 26               |
| 塩         | 2%   | 醗酵時間 60分              |
| セミドライイースト | 1.2% | 分割 60g                |
| 割卵        | 30%  | ベンチタイム 20分            |
| 水         | 35%  | 成型                    |
| MK - 1    | 5%   | ホイロ 60分               |
| アンピション30  | 30%  | 焼成 210 12分～           |

フォルテ 夏みかん (タカ食品)



# 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 東洋グルゲンセミハード

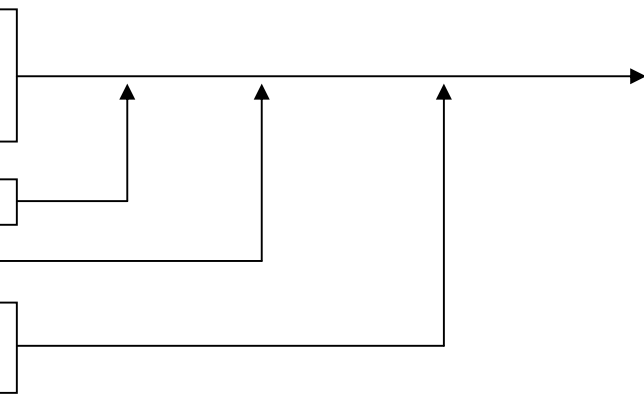
| 材 料     | 分 量  | 工 程    |                    |          |
|---------|------|--------|--------------------|----------|
| 中力粉     | 100% | ミキシング  | L3 M4              | L3 M4 L2 |
| 砂糖      | 4%   | 練上温度   | 27                 |          |
| モンゴル塩   | 2%   | 醗酵時間   | 90分(内パンチ60分)       |          |
| ドライイースト | 1%   | 分割     | 250g               |          |
| B B J   | 0.1% | パンチタイム | 20分                |          |
| 割卵      | 5%   | 成型     | 食パン1.5斤型 250g × 3個 |          |
| 黒五穀S    | 15%  |        |                    |          |
| 水       | 60%  | ホイロ    | 70分                |          |
| マーガリン   | 5%   | 焼成     | 200 30分 ~          |          |
| クルミ     | 5%   |        |                    |          |
| レーズン    | 5%   |        |                    |          |



# 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 ホワイトブラウニー～ 09 cowver.～

| 材 料             | 分 量  | 工 程   |
|-----------------|------|---|
| <生地A>           |      |   |
| マーガリン           | 450g |  |
| サンショート(液体油脂)    | 50g  |   |
| 上白糖             | 300g |   |
| 水あめ             | 50g  |   |
| エリシュブラン(チョコ風油脂) | 150g |   |
| 生クリーム           | 100g |   |
| 卵白              | 400g |   |
| スキムミルク          | 90g  |   |
| 薄力粉             | 450g |   |
| B・P             | 11g  |   |
| <生地B>           |      |   |
| 生地A             | 250g |   |
| ブラックココア         | 10g  |   |

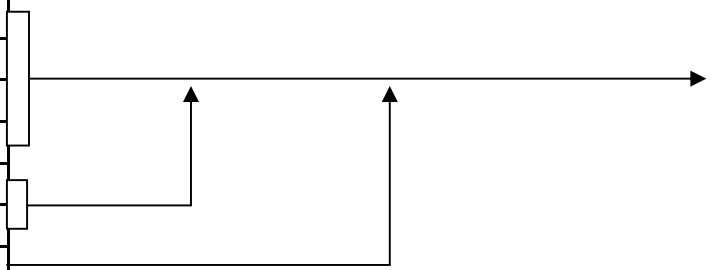
1. 水あめまでをよくすり合わせる
2. エリシュブランと生クリームを合わせ湯煎で溶かしておき へ加える
3. 卵白を加える。分離するようなら の一部を入れる。
4. 粉類をゴムベラでさっくりと合わせる。
5. 出来た生地を250gよけ、ブラックココアと混ぜる。
6. 鉄板に紙を敷き、 の生地を牛の柄になるよう絞る。
7. 柄をつぶさないよう、白生地を流し鉄板いっぱい延ばす。
8. 下にもう一枚鉄板を敷き、下火に気をつけて 170 35分～焼成。



# 配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 和風パンドジェンヌ

| 材 料        | 分 量  | 工 程  |
|------------|------|--|
| 白あん        | 300g |  |
| 液卵         | 200g |  |
| グラニュー糖     | 50g  |  |
| ハチミツ       | 40g  |  |
| 薄力粉        | 100g |  |
| コーンスターチ    | 20g  |  |
| マーガリン(溶かし) | 100g |  |

1. ハチミツまでを湯煎で人肌まで温める。
2. ミキサーにかけ、中速で立てていく。20分ほどかけてゆっくりと。
3. 白っぽくなったら、ミキサーからおろす
4. ゴムベラで粉類を混ぜる
5. 溶かしマーガリンも混ぜる。
6. 型に流し、180 18分程度 焼成。

