

I

配合及び製法詳表

不二バター株式会社

商品名 ホワイトブレッド

材 料	分 量	工 程	
ホワイトブレッドコンクミックス	50%	ミキシング	L3 M3 H4 ↓ L2 M2 H2
強力粉	70%	練上温度	28℃
砂糖	4%	醗酵時間	60分
セミドライイースト	1.2%	分割	40g
ショートニング	8%	ベンチタイム	20分
水	66%	成型	

<上掛け生地>

マーガリン	100g
グラニュー糖	60g
全卵	80g
薄力粉	80g
ナッツ	50g

ホイロ 60分 38℃ 85%
焼成 180℃ 12分～

ホイロ後 生地に絞り焼成

バナナシート(田中食品)
マンゴープリン味09(田中食品)
マンゴー&シナモン(ハウス食品)
ストロベリー&バニラ(ハウス食品)



II

配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 新緑

材 料	分 量	工 程	
ホワイトブレッドコンクミックス	50%	ミキシング	L3 M3 H4 ↓ L2 M2 H2
強力粉	70%	練上温度	28℃
砂糖	4%	醗酵時間	60分
セミドライイースト	1.2%	分割	40g
ショートニング	8%	ベンチタイム	20分
水	62%	成型	
冷凍よもぎ	15%	ホイロ	60分 38℃ 85%
		焼成	180℃ 12分～
ぎゅうひ白餅			
大納言小豆			
フローマミュレア			



Ⅲ

配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 ホワイートルール

材 料	分 量	工 程
6取鉄板2枚		ミキサー高速3分半
グラニュー糖	500g	
乾燥卵白	52g	
塩	3g	
卵白	650g	
アルエット	55g	
サンショート	90g	
バニラオイル	5g	
薄力粉	300g	
マーガリン(メサージュ500)	50g	
牛乳	50g	

フローマミュレア
デキシーバナナクリーム

鉄板2枚重ねで焼成
200℃ 20分(目安)



IV

配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 キッシュタルト

材 料	分 量
パイトルテ3号(リボン食品)	
バケット角切り 肉系	
菜園風野菜ミックス(カゴメ) ＜アパレーユ＞	
ケーゼクリーム	200g
全卵	2個
牛乳	75g
塩こしょう	
香辛料	

工 程

タルトカップに流して
200℃ 20分(目安)

