

配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 ホワイトデニッシュ

材 料	分 量	工 程
ホワイトブレッドコンクミックス	40%	ミキシング L3 ML5 MH2 L2 ML2 MH4
強力粉	60%	練上温度 25
グラニュー糖	3%	醗酵時間 40分
セミドライイースト	1.6%	リタード
水	53%	折り込み 3つ折り×1
ショートニング	4%	リタード
		折り込み 3つ折り×1
< 折り込み油脂 >		成形
メサージュシート300	25%	ホイロ 33 75% 75分
		焼成 180 15分～
< 具材 >		
手巻き春巻き50g		
GSペーコンスライス8mm		



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 スチームベーグル

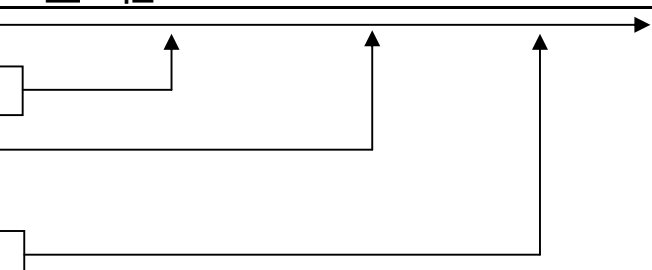
材 料	分 量	工 程
強力粉	90%	ミキシング L3 ML5
全粒粉(ミキサーで粉末)	10%	練上温度 24
食塩	2%	醗酵時間 30分
加糖練乳	5%	分割 60g
ユーロモルト	0.3%	ベンチタイム 20分
セミドライイースト	0.6%	成型 リング型
水	55%	ホイロ 32 75% 40分程度
フルーツピネガー	10%	焼成 200 14分~
デリソフト(マーガリン)	3%	スチーム20秒以上かける



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 黒糖焼き蒸しパン

材 料	分 量	工 程
黒糖焼き蒸しパンミックス	100%	
全卵	27%	
水	48%	
マーガリン	10%	
クルミロースト	15%	
レーズン	8%	

窯入れ前に軽くスチーム
 窯入れ後20分で再度スチーム

最初のスチームは蒸し焼き風にするため。
 20分後スチームは表面のべたつきをおさえるため。

スチームなしでも出来ますが、
 表面がべたついて、少々硬く仕上がります。
 霧吹きで水をかけるだけでもべたつきは
 多少軽減されます。

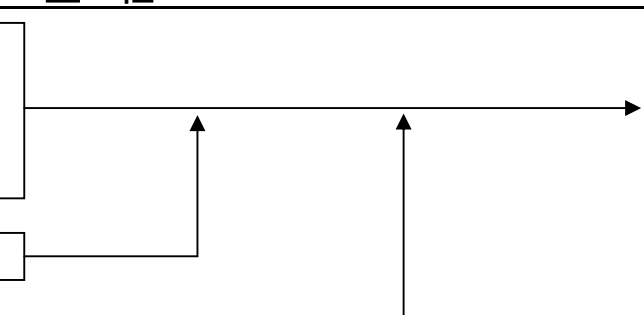
180 25分～(目安)



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名 シュークリーム

材 料	分 量	工 程
シューアップDX	180g	
マーガリン	180g	
塩	1.5g	
砂糖	15g	
水	350g	
薄力粉	200g	
強力粉	100g	
全卵	550 600g	

絞って焼成。

