

配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名: プリオッシュクグロフ

材 料	分 量	工 程	
プリオッシュミックス	30%	ミキシング	L3 ML3 MH3 L3 ML5
強力粉	70%	練上温度	28
セミドライイースト	1.4%	醗酵時間	60分
卵	30%	分割	120g
グラニュー糖	10%	ベンチタイム	20分
メサージュ1000	40%	成型	
水	35%	ホイロ	38 85%RH 30分
		焼成	200 15分
おさつダイス	300g		
栗	300g		
加糖かぼちゃダイス	300g		
コーティングチョコ			



配合及び製法詳表

 不二バター株式会社

商品名: プリオッシュフルーツ

材 料	分 量	工 程	
プリオッシュミックス	30%	ミキシング	L3 ML3 MH3 L3 ML5
強力粉	70%	練上温度	28
セミドライイースト	1.4%	醗酵時間	60分
卵	30%	分割	40g
グラニュー糖	10%	ベンチタイム	20分
メサージュ1000	40%	成型	
水	35%	ホイロ	38 85%RH 30分
		焼成	200 15分
芋,栗,南京			
ゴータペースト			
アップル&シナモンジャム			
フロマカスター			
フロマミュレア			
チリ産マロンペースト			



