

花象 春乙女 利用レシピ

バターハースフレッド

加水量90%の超高加水の直焼きパン
バター風味の良く効いたしっとり食感が特長
トーストするとバター風味とサックリともっちり感が際立ちます。



【製法】ストレート法

配 合	工 程
花象春乙女 100%	ミキシング
生イースト 2	捏上生地温度 26°C
上白糖 4	醸酵時間 120分(60分パンチ)
食 塩 2.2	分割・丸目 600g(軽く丸める)
脱脂粉乳 3	ベンチタイム 30分
無塩バター 5	成 形 ナマコ形成型
マーガリン 5	60分(32°C・80%)
水 90(75+15)	焼成時間 約30分 上火200°C・下火190°C スチーム使用

備 考

※1 マーガリン：醸酵バター風味マーガリン

※2 75%の加水からスタートし、生地をしっかりつなげてから水を徐々に入れる

塩パン

バター風味の効いたシンプルな塩味の直焼きの白パン
しっかりした食感で、飽きのこない風味です



【製法】ストレート法

配 合	工 程
花象春乙女 100%	ミキシング L4M8H4
上白糖 2	捏上生地温度 28.0°C
天日塩 2	醸酵時間 60分
生イースト 2.5	分割・丸目 100g
無塩バター 5	成 形 分割後、極ゆるくまるめて、 ベーキングシートに並べる
水 82~	ホイロ条件 28°C 80%
	ホイロ時間 60分~
	焼成温度 250°C
	焼成時間 5分~

備 考

※1 窯入れ前に、オリーブ油を塗り、岩塩を振る。
高温短時間で焼成して下さい