



バターロール

成形冷凍

仕込量 kg

配 合		本 捏	
		%	g
強力粉		100	
砂糖		15	
塩		2	
セミドライーストゴールド	LESAFFRE 	1.8	
マジックス	LESAFFRE 	0.3	
全卵		20	
脱脂粉乳		3	
バター		15	
水		50	
計		100.0	

工 程		本 捏 工 程			
ミキシング		L3H3 ↓ L1H3~			
捏上温度		25°C			
発酵時間		30分			
分割		40g			
冷凍		-30°Cで急速冷凍			
ホイロ		35~38°C	90分		
焼 成		上火 235°C	下火 190°C	7分	

メ モ

※