

バターロール

分割冷凍

仕込量 kg

配 合

強力粉
砂糖
塩
セミドライーストゴールド
BBJ
全卵
脱脂粉乳
バター
水

LESAFFRE 

LESAFFRE 

本 捏

%	g
100	
15	
2	
1.8	
0.3	
20	
3	
15	
50	

計

工 程

ミキシング
捏上温度
発酵時間
分割
冷凍
ホイロ
焼成

本捏工程

L3H3 ↓ L1H3~
25℃
60分
40g
-30℃で急速冷凍
35~38℃ 90分
上火 235℃ 下火 190℃ 7分

メモ

※