

# 菓子パン

成形冷蔵

仕込量 kg

## 配 合

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

LESAFFRE 

LESAFFRE 

## 本 捏

%	g
100	
25	
1	
1.6	
0.2	
20	
2	
10	
48	

計

## 工 程

ミキシング  
捏上温度  
発酵時間  
分割  
ホイロ  
焼 成

## 本 捏 工 程

L3H3 ↓ L1H3~  
25℃  
60分  
40g  
35~38℃ 90分  
上火 240℃ 下火 190℃ 7分

メ モ

※