

バターロール

焼成冷凍

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
強力粉	100%	2000g	100%	2000g
砂糖	12%	240g	12%	240g
塩	2%	40g	2%	40g
セミドライーストゴールド 	1.3%	26g	1.3%	26g
バター	15%	300g	15%	300g
脱脂粉乳	3%	60g	3%	60g
全卵	15%	300g	15%	300g
パンミニッツ 	1%	20g	1%	20g
吸水	48%	960g	48%	960g
計		3946g		3946g

工程

本捏工程

 ミキシング SP50M	L4分H3分 ↓ L2分H3分
捏上温度	27°C
発酵時間	90分
分割	40g
ベンチタイム	25分
成形	
ホイロ	35°C / 90分
 焼成 ソレオ	上火 240°C 下火 180°C 11分

MEMO

- ※ 焼成後、粗熱を取り急速冷凍(30分)
急速冷凍後、ビニール袋に入れて-18°C~-20°Cで保管
- 解凍は、ビニールに入れたまま常温解凍してください。