

焼きムシパン

蒸しパンのような、しっとりソフトな食感の製品が手混ぜ、オーブン焼成で簡単にできます。

甘さ控えめのあっさりとした味わいで和洋問わずアイテム展開ができます。

【配合】

↓ 6枚取り天板

一枚分

<プレーン生地>

↓ 6枚取り天板

一枚分

<抹茶生地>

BC-602	100%	1300g
サラダ油	5	65
水	85	1105

BC-602	100%	1300g
抹茶 (ミックスに混ぜておく)	2	26
サラダ油	5	65
水	92	1196

<トッピング>

五色豆かのこ	234g
--------	------

<トッピング>

大納言かのこ	156g
--------	------

【工程】

ミキシング	ホイッパー使用 オールインML 2分
捏上温度	18~22℃
フロアー	0分
焼成条件	上火170℃ 下火180℃ 23分
蒸気	窯入れ前に軽く、窯入れ後20分にたっぷり
カット	焼き上げ後、網などの上で冷まし、カットする 写真は6枚取り天板1枚分を24等分したもの (1辺 約11cm)



プレーン生地



抹茶生地



奥本製粉株式会社