

# BC-950 ポン・デ・ケージョ

歯切れ良く、もちもちとした食感のポンデケージョに仕上がります

## 配 合

<b>BC-950</b>	100 %
全卵	40
粉チーズ(パルメザンチーズ)	25
サラダ油	25
水	50

## 工 程

ミキシング (フック使用)	↓全卵、サラダ油、水 ML1分 ↓ミックス、粉チーズ L2分～ (途中でかき落とし)
捏上温度	20～25℃
分割重量	30g
焼成温度	上火200℃ 下火180℃
焼成時間	20分～ (六取り天板1枚に 30gで20個、40gで16個まで)

## 生地のポイント

### 【ミキシング】



**L1分終了時**  
ぼそぼそとした生地  
つながりがない



**L1分～L2分時**  
徐々になめらかな  
生地になる



**L2分時(終了目安)**  
底に生地が貼り付きはじめたら終了  
厚い膜が取れる程度までミキシング

### 【焼成】



**焼成前**  
天板に5×4で並べる



**焼成後**  
側面にも薄く焼き色が  
付く程度まで焼成



ポン・デ・ケージョ



各種バラエティ