

## P 3 2 包あんポーベリアミックス

- 【特長】
- ・ソフトで、もちりした食感です。
  - ・各種のフィリングとマッチします。
  - ・生地冷凍、成型冷凍が可能です。

【標準配合】	ミックス	100%
	サラダ油（マーガリン）	15%
	全卵	10%
	ソルビトール	5%
	生イースト	0.5%
	水	65%

- 【標準製法】
- ミキシング（フック使用）
- ①ミックス以外の原料をボールに入れ均一に混ぜる
  - ②ミックスを加え、低速2分、中高速4分
- |        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 生地温度   | 22～25℃                          |
| フロアタイム | なし                              |
| 分割重量   | 30分                             |
| 成型     | 包餡成型（あん20g）                     |
| ラックタイム | 10分                             |
| 焼成     | 190℃、18分<br>（支え付きの天板のせ、ダンパー閉める） |

【使用食品添加物】

加工でん粉、ベーキングパウダー、カゼインナトリウム

【特定原材料等】

小麦、乳

- 【備考】
- ・ミキシング終点の目安は、生地がフックから外れボールにくっつくまでです。
  - ・生地のバラエティーにも適します。
  - ・ウエットな状態での焼成が適します。
  - ・フィリングは、あん・カレー・チーズ等が適します。  
なるべく硬めのものをご使用下さい。
  - ・成型冷凍生地は、十分に解凍した後、焼成して下さい。
  - ・凍ったままのフライも可能です。