

ミックス使用法

ブレッドミックス

製品No. P400 ホテルブレッドミックス(10kg)



● 特 長

- ①経時老化に強く、D+2でもソフトさを維持
- ②生地を焼成した場合は、添加物(酵素)表示不要
- ③時間がたってもしっとり食感
- ④香料を使用せず、発酵の自然な風味が特長。
- ⑤扱いやすい生地性。

● 標準製法

| | |
|--------|---|
| 仕込配合 | ミックス 100% 水 55% パン酵母 2.7% 卵 5% 乳化剤フリーマーガリン 5% |
| ミキシング | 低速2分、中速4分、高速3分、油脂投入 低速1分、中速3分、高速3分 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| フロアタイム | 60分 |
| 分割重量 | 180g |
| ベンチタイム | 20分 |
| ホイロ | 40分(80%程度) 38℃、80% |
| 焼成温度 | 上火 170℃／下火 190℃ |
| 焼成時間 | 35分 |