

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. P42

_____スィートブレッド用(20kg)_____

【特長】 リッチな配合で、風味豊かなスィートブレッドができます。
ソフトな口あたりと日持ちの良さが特長です。

【標準製法】

ストレート法		70%中種法	
配合： ミックス	100%	中種	
イースト	5~6%	配合： ミックス	70%
卵	23%	イースト	5~6%
マーガリン	13%	卵	23%
水	20%	水	5%
工程： ミキシング 低速2分高速8分		工程： ミキシング 低速2分中速3分	
マーガリン投入 低速2分中速3分		捏上温度	26~27℃
高速10~15分		発酵時間	120分
捏上温度	28~29℃	本捏	
フロアタイム	60~70分	配合： ミックス	30%
分割丸め後すぐ型入れ		マーガリン	13%
ホイロ温度、湿度		水	13~15%
38~40℃、60~70%		工程： ミキシング 低速2分中速8分	
ホイロ時間	60~70分	マーガリン投入	
焼成温度、時間		低速2分高速7~8分	
160~170℃、18~20分		捏上温度	28~29℃
分割重量	180g	フロアタイム	50~60分
		以下ストレート法と同じ	

【備考】 (1) 生地は軟らかめに仕込み、ミキシングを充分にかけて下さい。
(2) ホイロは長めの方が、より良い製品ができます。

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPON 日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 広島支店 TEL.(082)243-2200
関東支店 TEL.(03)3350-3604 大阪支店 TEL.(06)6448-5745 福岡支店 TEL.(092)451-5711
仙台支店 TEL.(022)711-1157 高松営業所 TEL.(087)851-5220 札幌支店 TEL.(011)261-2481