

ミルクハース

ミルク風味の豊かな香りのハースブレッドです。

【配合】

PH-200 (ミルクハース用ミックス)	100
イースト(生)	2
マーガリン	8
水	48~

【工程】

ミキシング	L 2分 ↓ L 2分 M 5分 H 3分
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃・60分
分割重量	250g
ベンチ	25分
ホイロ条件	32℃・80%
ホイロ時間	50分~
焼成温度	上火220℃下火190℃ 目安としてフランスパンの設定温度 の下火を10℃下げる
焼成時間	20分



ミルクハース 250g分割



ヴィエノワ 90g分割 (田中食品)クールバニラクリーム
30gサンド



クルミパン クルミを対生地10%練り込み生地
150g分割



クランベリーハース クランベリーを対生地15%練り
込み生地 200g分割



奥本製粉株式会社