



製品特徴

配合

| 原 材 料 | NP | % | 備 考 |
|----------|----|-----|-------|
| イーグル | ● | 100 | |
| コーングリッツE | ● | 15 | |
| パン酵母 | | 2.5 | 生イースト |
| 上白糖 | | 10 | |
| 食塩 | | 2 | |
| 脱脂粉乳 | | 2 | |
| マーガリン | | 8 | |
| コーン煮汁 | | 33 | 缶詰水分 |
| 水 | | 41 | |
| スイートコーン | | 40 | 缶詰固形分 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

工程

| | |
|--------|-----------------------------------|
| ミキシング | L 2M8↓L2M10 (スイートコーン入れ) L0.5M1 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| 発 酵 | 60分 |
| 生地重量 | 530 g (ワンローフ型) |
| 比容積 | 3.0 |
| ベンチタイム | 30分 |
| | 38℃, 85% |
| ホイロ | 55分(型の高さまで) |
| | 190℃/210℃ |
| 焼 成 | 32分 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

備考