

オルジュ de スマートミックス



【特 長】

- ・国内産大麦粉（裸麦）を100%使用しました。
- ・小麦粉不使用でも、ボリュームのあるしっとりソフトな製品ができます。

【標準配合】	ミックス	100%
	上白糖	15%
	食塩	1.8%
	脱脂粉乳	3%
	マーガリン	15%
	生イースト	3.5%
	全卵	15%
	水	70%

【標準製法】 ミキシング（フック使用）

低速5分、中高速5分、高速1分 ↓油脂

低速2分、中高速4分、高速2分

生地温度	26℃
フロアタイム	30分
分割重量	80g（適宜）
成 形	ロール型
ホ イ ロ	38℃、85%、60分
焼 成	200℃、12分

【食品添加物】増粘多糖類、酵素※、ビタミンC

※酵素は、加熱した最終製品には表示の必要はありません。

【特定原材料等】小麦

【荷 姿】10kg

【賞味期間】6ヶ月

