

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°C
フロアタイム	30分
分 割 重 量	80g（適宜）
成 形	ロール型
ホ イ 口	38°C、85%、60分
焼 成	200°C、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



鳥越製粉株式会社