



菓子パン

(標準ストレート法)

【配合】

ユーフォリア	100%
上白糖	20%
食塩	0.7%
脱脂粉乳	3%
マーガリン	10%
生イースト	3.5%
全卵	15%
水	49~50%

【製法】

- ・ ミキシング : L4, ML4~5, ↓油脂 L3, ML3~分
- ・ 生地温度 : 28℃
- ・ フロアタイム : 60分
- ・ 生地重量 : 適宜
- ・ ベンチタイム : 15分
- ・ 成型 : 適宜
- ・ ホイロ : 38℃, 85%, 50~60分
- ・ 焼成 : 上火200℃, 下火200℃ 8~9分
- ・ 仕上げ : 適宜