

塩バターロール(マルチシリアル/ナッチョ15%AmoreSSB2.0%)

	種/前処理	本捏ね	4000g		(種/前処理)	
フランスパン用粉		80.00		3,200.0	ミキシング	
デュラム小麦粉		5.00		200.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
マルチシリアルD25s/ナッチョ		15.00		600.0	冷却	℃/ %
AmoreSSB		2.00		80.0	(本捏ね)	縦型/ドラゴンフック
ポテトフレーク		2.00		80.0	ミキシング	↓L6ML8
生イースト(LT-3)		3.00		120.0	捏上温度	23 ℃ ±0.5℃
上白糖		7.00		280.0		
食塩		2.00		80.0	フロア	27 ℃/ - % 30~45分
マーガリン		2.00		80.0	分割	50 g らっきよ型
ショートニング		10.00		400.0		℃/ - %
水		58.00		2,320.0		
					冷蔵	5 ℃/ - % オーバーナイト
					成型	モルダー通し Cマーガリン10g/個を巻き込んで バターロール整形 シードミックス/粉チーズトッピング
						塩バターロールパン天板
					ホイロ	36 ℃/ 75 % 90分
合計		186.0		7,440.0	焼成	220 ℃ スチーム 220 18~22分
		186.0		7,440.0		

分割重量	生地	50.0
フィリング等	CPマーガリン	10
シードミックス(マルチ)		5
粉チーズ(ナッチョ)		3

