

シェイプミックス75 ロールパン50%off

材 料 名	前処理	本捏	1000g		前処理	卓上ミキサー/ビーター
Shapemix75		75.00		750.0	ミキシング	乳化させておく
強力粉1等		25.00		250.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
AmoreSSB		0.50		5.0		5℃ / — %
イースト(冷蔵用)		5.00		50.0	本捏	縦型/ストレートフック
食塩(冷蔵時間が長いなら1.5)		1.60		16.0	ミキシング	L10ML5 ↓ L3ML3MH1
水		80.00		800.0	捏上温度	23℃ ±0.5℃
					フロアタイム	22 ~ 26℃ 5~20 分
上白糖	3.00		30.0			パンチ後冷板へ(粉2kg/欧天板)
ラカントS	2.00		20.0		冷蔵	~ 5℃ 1~2晩
パルスweet	0.50		5.0		分割	30 g
脱脂粉乳	2.00		20.0		パンチタイム	~ °C なし
卵黄	12.00		120.0		成型	俵型に手丸目
ショートニング	20.00		200.0			塩バターパン天板
					ラック	26℃ - % 10~15 分
					ホイロ	38℃ 78% 40~60 分
					焼成	230 210 °C
						6 ~ 8 分
合 計	39.5	187.1	395.0	1,871.0		焼き上げ直後熱うちに網へ移す
	226.6		2,266.0			

	100gあたり糖質量 23.0g(計算値)
	製品(生地30g)1個当たり 約 5.52g(5.20g)
	5訂ロールパンに対して 50.61%off
	エリスリトールを除くと 53.53%off

