

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., l t d

パン・コンプレ

[標準配合]

<発酵種>

材 料 名	%
きらリッチ	100
インスタントドライイースト	0.5
塩	0.25
水	100

1. すべての材料をよく混ぜ合わせる。
2. 20℃/で一晩(約 16 時間)発酵させる。
3. その後 4℃で冷蔵する。

<本捏>

原 料 名	%
きらリッチ	50
美粉彩_春よ恋	50
砂糖	4
ショートニング	4
食塩	2
生イースト	2.5
発酵種	30
水	~71~



[標準工程] (スパイラルミキサー使用)

1. ミキシング 低速 6 分 高速 2 分 油脂投入 低速 2 分 高速 1 分
2. 目標生地温度 27℃
3. 発酵条件 (時間) 28℃/75% (70 分 パンチ 30 分)
4. 分割重量 250g
5. ベンチタイム 30 分
6. 成型
7. ホイロ条件 (時間) 28℃/75% (60 分)
8. 焼成温度 (時間) 上火 240℃/下火 230℃ (25 分) スチーム

[備考]

※クルミ、フルーツは各々、対生地 20%使用

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通 5 丁目南 2 番 1 号
(011) - 864 - 2222