

「国産小麦ブラン」使用のブリオッシュ

<製品特徴> 小麦ブランを配合し独特の香ばしさが引き立つブリオッシュです。乳製品のコクと生地の香ばしさ、歯切れの良い食感が特長です。



<配合>

トワリッシュ (強力粉)	90 %
国産小麦ブラン	10 %
生イースト	5 %
砂糖	15 %
塩	2 %
コンパウンドマーガリン	50 %
卵黄	25 %
加糖練乳	4 %
水	50 %

<工程>

ミキシング	L 3 M 5 ↓ L 2 M 6 H 3
捏上温度	24℃
フロアタイム	90分パンチ 60分
分割	40g
ベンチタイム	15分
成型	アテット
ホイロ	60分 (32℃ / 75%)
焼成	11分 (220℃)