

「黄金鶴」 使用の食パン <標準レシピ>



<配 合>

黄金鶴	100 %
生イースト	2.5 %
塩	2 %
砂糖	6 %
ショートニング	5 %
イーストフード	0.1 %
水	67 %

<工 程>

ミキシング	L 2 M 3 ↓ L 2 M 4 H 1
捏上温度	27℃
フロアタイム	60分 パンチ 30分
分割	240 g
パンチタイム	25分
成型	モルダー使用
ホイロ	約50分 (38℃ / 85%)
焼成	200℃ 45分



星野物産株式会社

〒376-0193 群馬県みどり市大間々町2458-2

TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233

<http://www.hoshinet.co.jp>