「国産小麦ブラン」使用のホテルブレッド

＜製品特徴＞　小麦ブランの独特の香ばしさが引き立つホテルブレッドです。
しっとりと歯切れの良い食感が特長です。



＜配　合＞

トワリッシュ（強力粉）	95 %
国産小麦ブラン	5 %
生イースト	3.5 %
砂糖	10 %
塩	2 %
脱脂粉乳	3 %
ショートニング	5 %
マーガリン	5 %
イーストフード	0.1 %
水	73 %

＜工　程＞

ミキシング	Ｌ２Ｍ３Ｈ１ ↓ Ｌ２Ｍ４Ｈ２
捏上温度	２７℃
フロアタイム	６０分 パンチ ３０分
分割	２４０ｇ
ベンチタイム	２５分
成型	モルダー使用
ホイロ	６０分（３５℃／７５%）　ホイロ後中央に切り込みを入れバターを絞る
焼成	４５分（１８０℃/２００℃）

星野物産株式会社
URL http://www.hoshinet.co.jp/
本社・工場
〒376-0193 群馬県みどり市大間々町大間々2458-2
TEL 0277-73-3333　FAX 0277-73-5233