

リッチなバターロール	B/%		B/%
塩分	1	ローズソルト	1
糖質	17	コンデンスミルク	7
		オリゴ糖	2
		トレハロース	2
		カラントS (顆粒)	2
		国産はちみつ	2
		きび糖	2
油脂	15	グラスフェットバター	15
卵黄	6	卵黄	6
粉	100	春よ恋orキタノカオリ	100
吸水	55	冷水	55
		レモン汁 (50 ml毎に1滴)	
イースト	1.4	インスタントドライイースト	1.4
合計	195.4%	→歩留まり約95%→	191%

	累計時間 (約)
☆クリーミング	10"
☆ミキシング L3H20(突き丸め3"~5")	40"(+30")
☆フロアタイム 60"(※冷凍保管時は30")	100"(=1'40")(+60")
☆分割丸め 40g or 60g	110"(=1'50")(+10")
☆ベンチレーター	140"(=2'20")(+30")
☆成形	150"(=2'30")(+10")
☆ホイロ 40°C : 50"~60"	210"(=3'30")(+60")
※レンジ予熱時間 : 210°C設定10"	220"(=3'40")(+10")
☆焼成 190°C : 10"~12"	232"(=3'52")(+12")
★冷凍解凍時↓	計 3時間 52分
☆解凍	40"
☆成形	50"(+10")
☆ホイロ 40°C : 50"~60"	110"(=1'50")(+60")
※レンジ予熱時間 : 210°C設定10"	120"(=2')(+10")
☆焼成 190°C : 10"~12"	132"(=2'12")(+12")
	計 2時間 12分