

デニッシュ食パン

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	100
糖類 (粉系)	8	きび糖	4
		カラントシュガー	2
		トレハロース	2
塩分	1	ローズソルト	1
イースト	1.5	赤サフ	1.5
水分	52	水道水 (冷水)	52
		ポッカレモン	4滴
糖類 (液系)	6	コンデンスミルク	2
		国産はちみつ	2
		オリゴ糖	2
乳製品	10	フレッシュクリーム35%	10
卵	3	卵黄	3
練りこみ油脂	5	グラスフェットバター	5
折り込み油脂	25	グラスフェットバター	25
合計	211.5%	→歩留まり約98%→	207%

	累計時間 (約)
☆ミキシング L3H20	25"
☆フロアタイム 30"	55" (+30")
☆冷却1→冷凍庫 1'+冷蔵庫 1'~	2'55"(+2')
☆折り込み作業 3つ折り×2回	3'05"(+10")
☆冷却2→冷凍庫 1'+冷蔵庫でオーバーナイト	当日は作業終了
☆折り込み作業 3つ折り×1回+3倍延ばし	10"
☆冷却3→冷蔵庫 1'~☆成形15"	85"(+75")
30°C : 3'	4'25"(+3')
※レンジ予熱時間 : 180°C設定10"	4'35"(+10")
☆焼成 180°C : 13"+13"=26"	5'5"(+30")
	計 5時間 5分