



生地玉冷蔵法

仕込んだ生地を冷蔵庫でオーバーナイト。
売れ行きにあわせて、タイミングよく焼けます。

○菓子パン

【配合】

ブリザード イノーバ	50%
小麦粉 (カメリヤ)	50%
イースト	5%
食塩	1%
砂糖	20%
脱脂粉乳	3%
マーガリン	10%
全卵	12%
水	51%



【工程】

ミキシング	L3分M6分H2分↓(マーガリン)M4分H2分
捏上温度	24℃
発酵時間(27℃/75%)	30分
分割重量	45g
冷蔵発酵(4℃)	オーバーナイト
成形	包餡
ホイロ(38℃/85%)	60分
焼成 (上:210℃/下:190℃)	10分

〈お問い合わせ先〉 日清製粉株式会社

営業本部第一営業部 TEL. 03(5282)6360 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25
 札幌営業部 TEL. 011(231)3171 〒060-0003 札幌市中央区北3条西3-1(トナリツク札幌ビル)
 仙台営業部 TEL. 022(222)3175 〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-3-1(日本生命仙台ビル)
 東京営業部 TEL. 03(5641)8130 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12
 関東営業部 TEL. 03(5641)8010 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12

名古屋営業部 TEL. 052(972)8960 〒461-0008 名古屋市東区武平町5-1(名古屋栄ビル)
 大阪営業部 TEL. 06(6350)6001 〒532-0003 大阪市淀川区宮原3-5-36(新大阪トストタワー)
 中四国営業部 TEL. 086(224)5601 〒700-0907 岡山県北区下石井1-3-16
 福岡営業部 TEL. 092(472)4871 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-19-5(博多石川ビル)