

## ソフトなバターロール

しっとりソフトなバターロールです。  
「泡雪」を加え口溶けの良さをプラス。  
食べやすい口あたりに焼き上げました。  
一杯のカフェオレとソフトなバターロール。  
シンプルな組み合わせで、パンのおいしさ  
をお楽しみください。



### 配合

強力粉：ミリオン	70%
準強力粉：ナンバーワン	30
パン酵母	3.5
ドージャスト	0.3
ニューイージーソフト	0.5
砂糖	18
無塩バター	10
食塩	1.2
脱脂粉乳	3
全卵	5
泡雪	5
水	62

### 工程

	油脂
ミキシング	L 3 M 3 M 4 H 3分
捏上温度	27
フロア時間	60分
分割重量	40g
ベンチ時間	15分
成型	バターロール形
ホイロ時間	75分
ホイロ条件	35 / 85% RH
焼成時間	8分
焼成温度	210

緑字は弊社製品です

## レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上します。
パン酵母	弊社の標準品。用途の広いオールマイティな発酵特性。マイルドな発酵臭と甘臭による「パンらしい」風味に仕上がります。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで幅広い製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
ニューイージーソフト (パン品質改良剤)	ソフト性の向上や冷蔵パンの老化防止に効果的です。酵素剤・食品素材だけなので、添加物表示は不要です。