

5訂食パン50%off 山型食パン(シェイプミックス75 75%AmoreSSB1.0%)

	種/前処理	本捏ね	3000g		(種/前処理)	
強力粉(2等)		25.00		750.0	ミキシング	
シェイプミックス75		75.00		2,250.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
AmoreSSB		1.00		30.0		
イースト		1.00		30.0	ミキシング	縦型/スパイラルフック
インスタントドライイースト赤		0.50		15.0	(本捏)	L7ML5MH5 ↓ L1ML2MH3
食塩		1.70		51.0		捏ね上げ温度 26 ℃
パルスweet		2.00		60.0	フロアタイム	22 ~ 26 ℃ 30 ~ 45 分
ショートニング		6.00		180.0	分割	380 g【型比容積3.5】(トースト型)
水		85.00		2,550.0	ベンチ	22 ~ 26 ℃ 30 ~ 分
					成型	モルダー
					ホロ	~ 38 ℃ 78 % 70 ~ 90 分
					焼成	210 / 200 ℃ スチーム 32 ~ 36 分
合計		197.2		5,916.0		
		197.2		5,916.0		

380.0

100gあたり糖質量21.0g(計算値)