

生地作り



計量 材料チェック



ミキシング



生地完成



大分割します。



冷蔵庫にて一晩の低温長時間発酵を行います。

生地の配合

	1. プレーン生地	%	2. プレーン生地	%	3. パイ生地	%	4. ココア生地	%	5. ドーナツ生地	%
配 合	強力粉	100	強力粉	100	強力粉	50	強力粉	100	強力粉	50
	イースト	5	イースト	5	薄力粉	50	イースト	6	薄力粉	50
	イーストフード*	0.1	イーストフード*	0.1	B. P	0.5	イーストフード*	0.1	イースト	2
	食塩	1	食塩	1	食塩	2	食塩	1	B. P	1
	砂糖	20	砂糖	20	脱脂粉乳	2	砂糖	23	食塩	0.3
	脱脂粉乳	4	脱脂粉乳	4	◎T-フレッシュ700	10	◎ブリオネ・エル	7	砂糖	40
	◎T-フレッシュ700	12	◎T-フレッシュ700	12	全卵（正味）	8	◎T-フレッシュ700	12	◎T-フレッシュ700	15
	全卵（正味）	6	全卵（正味）	6	水	45	全卵（正味）	6	全卵（正味）	12
水	54	水	54			水	52	水	25	
						ココアパウダー	5			

ミキシング

L-2M-3 ↓ L-2M-6

L-2M-3 ↓ L-2M-6

オールインL-5MH-2

L-2M-7 ↓ L-2M-7

オールインL-2M-5

捏上げ温度 24℃

大分割後、5℃にて12h前後の低温長時間発酵を行う

ロールイン

◎アハニシートシロップ*

15% (対生地)

I、3×3休み（リタード）×3
後、ホーライシート貼り合わせ
・☆ロールインシート→30%
・☆バイクシート →50%
II、3ツ折り 休み（リタード）↓
（※ホーライシートホルド）2×4
※ホルド
・☆ロールインシート→30%
・☆バイクシート →50%

I、☆デリカシート
30% (対生地)
II、☆バイクシート
50% (対生地)

I、4ツ折り後成形します
II、3×3後成形します

◎プラスパイDX

48% (対生地)

4×4休み（リタード）↓
（※ホーライシートホルド）2×4
※ホルド
・☆ロールインシート→30%

◎Tフレッシュシート

15% (対生地)

4ツ折り休み（リタード）↓
（※ホーライシートホルド）2×3
※ホルド
・☆ロールインシート→30%

☆クッキーシート

40% (対生地)

4ツ折り後、成形します

☆はホーライ、◎は月島食品、○は東京フードの製品です。詳しくは、製品紹介ページをご覧ください。