



とち小小麦ヌーヴォー2016

黒豆パン



「ヌーヴォーゆめぶれんど」に豆乳と蜂蜜を加えたもちり・しっとりとした生地が、程よく塩味を効かせた低糖度の黒豆甘煮によく合います。ゴマ油の香りがほんのりと香ばしく感じられます。和風の惣菜との相性も良い生地です。

原価	42 円
販売価格	140 円
原価率	30.0%

材料		製法	
ヌーヴォー	100	1	ミキシング L7 M5 油脂↓ L2 M5 H1 捏ね上げ：26℃
ゆめぶれんど			
ドライイースト	0.8		
塩	2	2	1次醗酵 26℃ 60分
素焚糖	3		
ハチミツ	2	3	分割 丸め 50g
ゴマ油	5	4	ベンチ 25分
豆乳	20		
水	54	5	成形 甘煮黒豆を包み、丸形
—			
甘煮黒豆	20g/1個	4	2次醗酵 35℃ 40分～
		5	焼成 上火 220℃ 下火 210℃ 11分