

とち小小麦ヌーヴォー2022		2022/9	
カレーパン		220907	
製造の特徴	材料		
・生地伸びと弾力が良い	本捏ね	ゆめきらり	90%
		ゆめちから全粒粉	10%
製品の特徴		インスタントドライイースト	0.7%
・もっちりしていて、サクッと歯切れが良い		塩	1.9%
・生地の甘味は控えめ		砂糖	8%
		全卵	6%
		無塩バター	8%
		ヨーグルト	10%
		牛乳	10%
		水	53%
製法			
本捏ね	油脂以外を入れ、 低速 2 分、中速 4 分、高速 2 分 油脂を入れ、 低速 3 分、中速 3 分、高速 1 分 26℃		
一次発酵	26℃で 60 分		
分割	40g		
成形	ベンチ 25 分		
二次発酵	31℃で 50 分		
揚げまたは焼成			