

冷凍玉生地

品名: パリジャン玉生地

荷姿	150g × 10ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	181297
----	-----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】 冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を含まず)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
150g			317kcal	11.4g	1.6g	65g	2.1g	632mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を含まず

小麦	乳	卵	落花生	そば

* この製品の製造ラインでは
乳・卵を含む製品を生産しています。

ホイロ	温度	35
	湿度	75%
	時間	45~50分
焼成	上火	220~225
	下火	210~215
	時間	18~20分(スチームあり)



原材料	使用量	単価	金額
パリジャン玉生地	1ヶ		
ガーリックマーガリン	10g		
マーガリン	5g		

【商品特徴】
フランスパンに**ガーリックマーガリン**をトッピングしました。パリジャン玉生地を使用したバリエーションです。

	<p>(1)【前日】 前日にリタード(0 ~ 2)します。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。) 【当日】 リタード後、室温(約24)で20~30分間、自然放置します。(芯温約12~15 まで)</p>		<p>(5)【天板並べ】 天板に最大6ヶ、等間隔をおいて並べます。 (生地サイズ) 長さ22cm × 幅4cm</p>
	<p>(2)【発酵】 十分、解凍し、やや発酵し始め、生地がゆるんでいる状態になったら、成型します。</p>		<p>(6)【ホイロ・クーブ】 ホイロ出しの規格 長さ 24cm 幅 6cm 高さ 4cm クーブを1本入れ、上に柔らかくしたマーガリンを絞ります。</p>
	<p>(3)【成型1】 ガス抜きをし、なまこ形に成型します。 ベンチタイムを25~30分とります。</p>		<p>(7)【焼成】 焼成後の規格 長さ 24cm 幅 7cm 高さ 5~5.5cm</p>
	<p>(4)【成型2】 生地を裏側にして潰します。 生地幅2/3を返し折り込みます。 生地を反転させ生地幅1/2折り込みます。 手前の生地に合わせて</p>		<p>(8)【焼成後加工】 熱いうちに、ガーリックマーガリン10gを塗ります。</p>