

販売名	白パン		原材料	使用量	
品番/製品名	8122 小麦の匠		小麦の匠	1/4個	
製品特徴	もっちりとした淡い甘さと淡麗な味わいのパン生地を白焼きのミニパンに焼き上げました。		強力粉	1g	
入数	48 個/箱	24 個/袋			
別添	無し				
ド-コン対応	不可				

基本条件	解凍				発酵		焼成			
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン		コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	湿度 80 %	温度 30 °C	温度 上火 170 °C	温度 150 °C	湿度 中		
	時間	18時間以内	時間 150 分	湿度 80 %	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 中	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60 分	時間 60 分	時間 9 分	時間 10 分				
	時間 90 分									



生地を並べ過ぎると均一に解凍できない。



■解凍

・リターダー解凍
解凍天板に生地を並べ
ビニール袋等に入れ密封し
リターダーへ。出庫後ラックで
加温を90分とる

☆芯温18°Cになるには90分
前後が目安です

・室温解凍
解凍天板に生地を並べ
ビニール袋等に入れ密封し
ラックで解凍を150分とる
☆芯温18°Cになるには150分
前後が目安です

■整形

- ・1/4にカットする
- ・丸めて天板にのせる



■ホイロ

・ホイロに入れる
★発酵後の参考サイズ(cm)
直径6.0cm 高さ3.5cm

■焼成前加工

・強力粉をかける

■焼成

・オープンに入れる
★焼成後の参考サイズ(cm)
直径 7.0 高さ 4.0
※オープンから出したら直ちに
ショックを与え型から出す。