

販売名	チーズブレッド		原材料	使用量		
品番/製品名	8122 小麦の匠		小麦の匠	2個		
製品特徴	もっちり食感の食パン生地に、角切りチーズとシュレッドチーズをたっぷり巻き込みました。ハーフカットで袋詰め販売にもおすすめです。		プロセス ダイスチーズ	30g		
			シュレッド チーズ	20g	整形時	
				15g	トッピング	
入数	48 個/箱	24 個/袋				
別添	無し					
トコン対応	不可					

基本条件	解冻				発酵		焼成	
	リタード解冻		室温解冻				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 200 °C	温度 180 °C	
		時間 18時間以内	時間 150 分	湿度 80 %	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 中	
	加温条件	室温 25 °C		時間 50 分	時間 19 分	時間 18 分		
		時間 90 分			スチーム 3秒×1回	スチーム 3秒×1回		







■解冻

- ・リターダー解冻
解冻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
- ・室温解冻
解冻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冻を150分とる
☆芯温18°Cになるには150分前後が目安です

■丸め

生地2個を合わせて楕円形に丸める

■生地休め

解冻天板に丸めた生地を並べビニール袋等に入れ密封し、室温におく

基準条件 芯温 23°C
室温 25°C
時間 30分







■整形

- ・生地をめん棒でのばす
★参考サイズ
縦25cm×横13cm
- ・プロセスダイスチーズを30g
シュレッドチーズを20g
まんべんなくのせる
- ・上部から生地の表面が張るように巻き込んでいく
- ・とじ目をしっかり閉じ、天板にのせる
★整形後の参考サイズ
縦7cm×横16cm

■ホイロ

- ★発酵後の参考サイズ
縦10cm×横20cm

■焼成前加工

- ・クーブナイフで斜めに切り込みを3本入れる
(クーブはやや深めに入れる)
- ・上部に霧吹きをし、シュレッドチーズを15gのせる

■焼成

オープンに入れてスチームをかける
※オープンから出したら直ちにショックを与える。