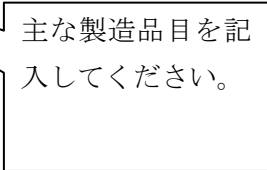
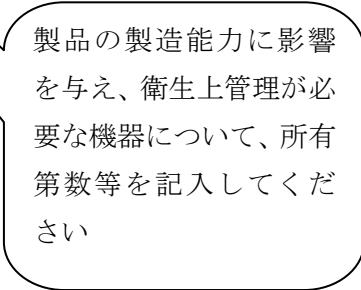


製造方法の概要

製造品目及び製造能力	
例) 食パン 30斤/日 あんパン 150個/日	 <p>主な製造品目を記入してください。</p>
製造用機械器具の個数能力	
オープン 外形寸法：幅 1315×奥行 1355×高さ 2185(mm) 4段仕様(縦2枚差×4段) 1機	
スチームコンベンションオープン 外形寸法：1065×1109×2190(mm) 天板収納枚数：1段1枚(2段) 1機	
ミキサー卓上型 10クオート 幅 340×奥行 460×高さ 535(mm) 2台 ほいろ (設定：温度 17℃から 28℃ 湿度 75%) 1機	 <p>製品の製造能力に影響を与え、衛生上管理が必要な機器について、所有数等を記入してください</p>

原 材 料 の 配 合 割 合

例) メロンパン

材料 (小ぶり16個)

◎パン生地

強力粉 300g
 砂糖 40g
 卵1個+水 200g
 ショートニング 24g
 スキムミルク 6g
 イースト 6g
 塩 5g

◎クッキー生地 (皮)

バター 60g (室温に)
 砂糖 85g
 卵 40g (室温に)
 薄力粉 180g
 BP 小1/2
 グラニュー糖 皮表面に付ける用

主に製造する製品 2~3品目を
 選び記入してください

製 造 工 程

1. クッキー生地を作ります。バターに砂糖を加え白っぽくフワツとなるまで泡立てる。溶いた卵を加えさらに泡立てる。
2. 合わせて振るった薄力粉・BPを加えさっくりと切る様に混ぜ込む。
3. ラップで棒状に包み冷蔵庫 or 冷凍庫にてしっかり冷やす。
4. パン生地材料をHBに入れ1次発酵までさせる。その後ガス抜きし等分に分割。
5. 綺麗に丸め濡れ布巾をかけてベンチタイム15分。
6. 3の生地を等分にカット。(この時生地の冷えが甘いと作業が辛いので注意して下さい)
7. パン生地は軽くガス抜き後丸め直す。クッキー生地はラップで挟み麺棒で丸く伸ばす。(縁は薄め。真ん中は厚めに)
8. 上のラップを外しパン生地を乗せる。(とじ目を上にして)
9. その後ひっくり返しもう片方のラップも外す。パン生地とクッキー生地をしっかり馴染ませる。
10. 好みの模様をナイフの背などを使って付ける。
11. 生地底をつまんでグラニュー糖を入れた皿にクッキー生地を押し付けまぶす。
12. 霧吹きし2次発酵20分。
13. 再度霧吹きをかけ210度に予熱したオーブンで10~12分焼く。
14. できあがり