



レーズン スィートバンズ

配合 (%)

小麦粉	80
全粒粉	20
イースト	8
改良剤	1
食塩	1.8
砂糖	15
油脂 (マーガリン)	45
全卵	30
カリフォルニア・レーズンペースト	15
重曹	0.1
水	25
カリフォルニア・レーズン	55

工程

ミキシング

	油脂 1/2	油脂 1/2	レーズンペースト	食塩・レーズン
	↓ L 2分 M 8分	↓ L 2分 L 3分	↓ M 2分	↓ L 2分 ~ L 3分
捏上温度	25℃			
発熱条件	27℃ 75%			
発熱時間	40分			
分割重量	80g			
ベンチタイム	15分			
成形	丸める			
急速冷凍	(-35℃) 25分			
貯蔵	(-20℃) —			
解凍条件	27℃ 75%			
解凍時間	40分 打ち抜き星形天板使用			
ホイロ条件	36℃ 80%			
ホイロ時間	50分			
湯通し	1分			
焼成温度	180℃			
焼成時間	15分			