

バターロール(プラントベース対応)



プラントベース対応のバターロールです。練り込み油脂に、botanova 植物のおいしさ バター風味を使用しています。botanova 植物のおいしさ バター風味はバターに含まれる香りや呈味を徹底的に分析し、濃厚な口当たりを表現しています。

材料・配合 赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【生地配合】

強力粉	100%
きび砂糖	12%
食塩	1.6%
botanova 植物のおいしさ バター風味★	12%
イースト	3%
イーストフード	0.1%
水	62%

【材料詳細】

★botanova 植物のおいしさ バター風味(プラントベースでバター風味のマーガリン)

製法

【工程】

ミキシング	L3分 ML4分↓ L2分 ML4分
捏上温度	27°C
発酵時間	27°C 75% 60分
分割重量	40g
ベンチタイム	20分
成形	ナプキンロール成形
ホイロ	38°C 80% 55分
焼成	200°C 9分

【備考】



Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。