

カレーパン

400×600天板 12個



温度設定（焼く場合）

デッキオープン			
	温度	熱量調整	時間
上火	220 ℃	6	15分
下火	190 ℃	4	

コンベクションオープン			
	温度	風量	時間
	200 ℃	中	12分

材料

強力粉	80 %	
薄力粉	20 %	
砂糖	8 %	
塩	2 %	
インスタントイースト	0.8 %	
スキムミルク	4 %	
ショートニング	8 %	
卵黄	8 %	
水	50 %	

作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-4 (S) L-2 M-4
- ② ・捏ね上げ温度 26℃
- ③ ・一次発酵 60分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 45-60g
- ⑦ ・ベンチタイム 10分
- ⑧ ・成形 包餡 パン粉付け パン布または網で発酵
- ⑨ ・ホイロ 32℃ 82% 60分
- ⑩ 揚げる 焼成はフライヤーを使用する
・温度 170℃ 上下1分ずつひっくり返しながら揚げる

★ 生地に対して、具材は-10g位が良い

調理のポイント

- ・ 具を多く入れると破裂する
- ・ イーストと水は少なめの方が良い