

# 「国産小麦ブラン」使用のあんパン

<製品特徴> 食物繊維が豊富な『粒あん』を組み合わせたあんパンです。  
生地の香ばしさと餡子の甘さがマッチします。



## <配 合>

銀嶺（強力粉）	90 %
国産小麦ブラン	10 %
生イースト	4 %
砂糖	20 %
塩	1.5 %
ショートニング	5 %
バター	5 %
全卵	15 %
脱脂粉乳	2 %
コンデスマルク	5 %
水	52 %

## <工 程>

ミキシング	L 2 M 3 H 1 ↓ L 3 M 3 H 2
捏上温度	27℃
フロアタイム	90分
分割	50g
ベンチタイム	25分
成型	包餡(30~50g)
ホイロ	60分 (35℃ / 80%) ※ホイロ後塗り卵、ゴマ添付
焼成	12分 (200℃)

 **星野物産株式会社**

URL <http://www.hoshinet.co.jp/>

本社・工場

〒376-0193 群馬県みどり市大間々町大間々2458-2

TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233