

# とうもろこしパン

## 《配合》

配合原料	中種	本捏
強力粉	70.0%	30.0%
イースト	3.0%	
グルコース	3.0%	
全卵	5.0%	
砂糖		22.0%
ショートニング		5.0%
※コーンパウダー		3.0%
食塩		0.8%
脱脂粉乳		2.0%
水	35.0%	18.0%

※当社商品

## 《工程》

中種ミキシング： L2M2、捏上温度26℃、発酵時間2時間

本捏ミキシング： L2M3 ↓ M3H1、捏上温度28℃、発酵時間30分

ホイロ： 35℃ 85% 50分

焼成： 200℃ 10分

日本コロイド株式会社  
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本 社  
札幌営業所  
中部連絡所  
茨城工場

〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24  
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044  
〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号  
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567  
〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7  
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354  
〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883