



ハーブブレッド

ハーブが香るふんわりしっとりしたパンと
サワークリームは相性抜群。
朝食にもピッタリ！爽やかなサンドイッチです。

【材料】

▼生地	%
フランス粉	70
強力粉	30
生地改良剤	0.1
食塩	2
砂糖	3
パン酵母	2.5
◎カノーアショート	8
◎LRサワークリームR	5
ハーブミックス	0.4
水	64

▼具材例	g/ケ
◎LRサワークリームR	15
ベビーリーフ	5
スマートサーモン	20
オレンジ	10

【作り方】

▼工程

ミキシングタイム	:L-2分M-5分↓M-5分
生地温度	:26°C
発酵条件	:27°C 75%
発酵時間	:60分
分割重量	:80g
ホイロ条件	:29°C 80%
ホイロ時間	:60分前後
焼成温度	:210°C/190°C
焼成時間	:11分前後

▼成形・サンド

生地をロール状に成形し、焼成後、お好みの具材をサンドします。

■LRサワークリームR

さわやかな酸味とコクが凝縮した、殺菌済みのサワークリームです。

【入目・荷姿】

①6kg(1kg ピロー×6本) ②12kg(4kg ピロー×3本)



◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログをご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

