



金食（きんしょく）

黄金色のスイーツ感覚のプレミアム食パンです。
しっとり、とろける口どけ、濃厚な卵と乳の
風味をお楽しみいただけます。

【材料】

【中種】		%
強力粉	50
パン酵母	2
食塩	0.2
加糖卵黄	36
生クリーム	10
◎ルミナスグランデ	20
		%
【本捏】		
強力粉	50
生地改良剤	0.3
食塩	1.2
ルヴァンリキッド	20
加糖卵黄	36
クリームチーズ	5
砂糖	40
◎ルミナスグランデ	40
ラム酒	4

【作り方】

【中種】		
ミキシング	L -5分 M-4分	
生地温度	24℃	
フロアー タイム	60分	パンチ後、冷蔵庫にて12時間
【本捏】		
ミキシング	中種と①と砂糖1/2 L -10分 M-8分 ↓ 砂糖1/2 M-3分 ↓ 油脂M-5分 ↓ ラム酒L-1分	
生地温度	26℃	
フロアー タイム	5分	
パンチ後タイム	60分	
型比容積	4.1cc/g	
分割重量	360g	
成形	ロール状にし、型に入れホイロへ	
ホイロ	32℃85% 105分～	
焼成	170℃28分	
	焼成後、◎ルミナスグランデを溶解し、刷毛塗ります。	

◎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】の製品カタログでご覧いただけます。



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

