



# KF水もち冷凍生地

品名	KF水もちフルーツ&ナッツ100			
解凍	冷蔵庫 (4°C)	1晩		しっとりのどごし良い生地 にフルーツとナッツを ぎっしり入れました。
ベンチタイム		30分		
ホイロ	32°C	50分~		
焼成	上240°C/下220°C	10分~		
①ビニールを被せ、1晩冷蔵庫で解凍する。			④丸め直し成形する。ホイロへ。	
				
②解凍翌日、丸め直す。			⑤ホイロ後、クーブを入れて焼成。	
				
③ベンチタイム30分。(生地温度15°C以上)			⑥上240°C、下220°Cで10分程度スチームに入れる。(フランスパンと同じ温度)	
				

## KF水もちフルーツ&ナッツ100

加水 (対粉) 80%以上の冷凍生地。

しっとりのどごし良い食感が特徴。

