

2006.5.4

1kgのシロウの復巻 生地①

52~96g MS~LL. B9⇒E+

ヤマト、森永UP

63g

→ 黄味カオインジレット...
次からは2つはX

(1kg7日4.30 換期5.14)
買入日5.3

1kg - 冷ジャコウの出したばかりで [] 煎り2回に1回

20g x 45unit = 12 160w x 30g x 2 zok = 12.

この12270unitは1kgの生地と260unit = 12.64unit.

印費の出し忘れ
10/cuに1111

同じように空気を入けて混ぜておくと。

バターは室温に
バターの温度が
60℃は
バターが溶け
た状態で
混ぜると
いい。

生地が1kgの生地と260unitは1kgの生地と260unit

は、2kgの生地... 加糖に入ると生地が硬くなる?

贈答菓子の
704文字は
お茶の味。

生地は0.4~0.6mm厚に自由切りパンで

作られた(0.3の寸)の2" シロウ 908mmでテスト

0.2mm厚にはよいです。

0.8mm厚の不具合は、折りかたがつかずと菓

23x34cmの生地は5枚とビニールで2枚作られた。

30x40cm!

0.8mm厚の袋状の生地です。どうして0.8mm厚に

したのか、生地が硬くおどくか生地が厚く硬くなるのか!

x2枚作られたので、0.8mm厚に2枚作られた生地

1枚ずつの厚さをおさるべき。量が増えれば... 生地

生地は... 厚さ

生地
果糖

砂糖...
砂糖...
砂糖...



生地は... 厚さ...
生地は... 厚さ...
生地は... 厚さ...