

ホイロ後冷凍クロワッサン

FLOUR PRODUCTS APPLICATION

ペクチン・酵素製剤の FREEZE-J はホイロ後であっても冷凍性を向上させる効果があります。

【配合】

(対小麦粉%)

原料	① コントロール	② FREEZE-J
GENU type FREEZE-J*	-	1.5
強力粉	50.0	50.0
準強力粉	50.0	50.0
砂糖	6.0	6.0
食塩	2.0	2.0
脱脂粉乳	3.0	3.0
生イースト	3.5	3.5
モルトシロップ	0.5	0.5
バター	5.0	5.0
水	47.0	49.0
ロールイン油脂	50.0	50.0

*添加量は粉に対して 1.0~1.5%を目安にご使用下さい。

【工程】

ミキシング	L 5分
捏上温度	24℃
発酵時間(27℃ 75%)	60分
大分割	1650g
冷蔵	1晩(3℃)
折り込み	三つ折りを2回行い、冷凍庫で生地を30分程度休ませます。 さらに、三つ折りを1回行い、再び冷凍庫で生地を30分程度休ませます。 最後に生地を2mmまで伸ばし、カットします。(12.5cm×16cm 生地量:45g)
成形	定法
ホイロ(30℃ 80%)	約90分
冷凍	急速冷凍(-40℃ 20分)、その後冷凍庫にて保存
解凍	約40分(24℃)
焼成(210℃)	約12分(上火:2 下火:0)

■ GENU pectin type FREEZE-J

GENU type FREEZE-J は小麦粉製品用に開発されたペクチン及び酵素の混合品で、冷凍耐性を向上させ、ボリュームアップ、シェルフライフの延長、食感改良などの効果があります。

* 上記配合は弊社での試作例を記載したものです。各種条件の違いにより同じ状態に仕上がらない場合がございますので、貴社にて十分なご試作・ご検討をお願い致します。

お問い合わせ・資料請求はこちらへ

SANSHO

三晶株式会社 食品資材グループ www.sansho.co.jp

本社 〒540-6123 大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階 TEL:06-6941-7276 FAX:06-6941-7278

東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F TEL:03-6280-3816 FAX:03-6280-3817

中央研究所 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手 2-21-1(津田サイエンスビルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050