

成型冷凍生地(菓子パン)

ペクチン・酵素製剤(FREEZE-J)は生地の冷凍耐性を向上させ、製品のボリュームアップやしっとり感の保持などに効果があります。

【配合】

(対小麦粉%)

原料	① コントロール	② FREEZE-J
中種		
強力粉	60.0	60.0
上白糖	6.0	6.0
生地改良剤	1.0	1.0
イースト	3.0	3.0
全卵	15.0	15.0
水	16.0	16.0
本捏		
GENU type FREEZE-J*	-	0.5
強力粉	40.0	40.0
中種	101.0	101.0
上白糖	16.0	16.0
食塩	1.5	1.5
脱脂粉乳	2.0	2.0
ショートニング	12.0	12.0
イースト	2.3	2.3
水	20.0	21.0

*添加量は粉に対して0.5~1.0%を目安にご使用下さい。

【工程】

	中種	本捏
ミキシング	L 3 MH 2	L 2 M 2 ↓ L 3 M 2 MH 6 H 3
捏上温度	24°C	24±0.5 °C
発酵時間	2-2.5 時間	-
終点温度	28°C	-
フロアタイム	-	20 分
分割量目	-	40g
ベンチタイム	-	15 分
成形	-	適宜
冷凍	-	-30°C ショックフリーザー 90-100 分
保管	-	-20°C
解凍	-	27°C 1 時間
ホイロ(36°C、85%RH)	-	適宜
焼成(上 215°C(3) 下 210°C(1))	-	10-12 分

■ GENU 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(津田サイエンスヒルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050