

菓子パン(中種法)

FLOUR PRODUCTS APPLICATION

ペクチン又はグァーガムを生地改良剤として添加した菓子パンです

【配合】

(対小麦粉%)

原料		① コントロール	② BETA BI-J	③ SUPERGEL CSA 200/50
中種	強力粉	70.0	70.0	70.0
	砂糖	5.0	5.0	5.0
	全卵	15.0	15.0	15.0
	生イースト	3.0	3.0	3.0
	イーストフード	0.1	0.1	0.1
	水	30.0	30.0	30.0
	本捏	強力粉	30.0	30.0
砂糖		20.0	20.0	20.0
食塩		0.8	0.8	0.8
ショートニング		8.0	8.0	8.0
脱脂粉乳		2.0	2.0	2.0
生イースト		0.5	0.5	0.5
GENU pectin type BETA BI-J*		-	0.5	-
SUPERGEL CSA 200/50*		-	-	0.5
水		10.0~15.0	10.0~15.0	10.0~15.0

*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 4" H 2"	L 5" M 4" ↓ L 2" M 2" H 1"
捏上温度	25°C	30°C
発酵時間	2 時間	-
終点温度	29°C	-
フロアタイム	/	20 分
分割量目		45g
ベンチタイム		15 分
成形		フィリング: 40g / 生地: 45g
ホイロ(38°C、85%RH)		60 分
焼成(210°C)		10 分

■ GENU pectin type BETA BI-J

GENU pectin type BETA BI-J はシュガービートを原料とする小麦粉製品用ペクチンです。製パン改良効果が高いため、従来の小麦後製品用ペクチンに比べて低い添加量でボリュームアップ、シェルフライフの延長、食感改良などの効果を得ることができ、リッチな配合のパン(菓子パンなど)にも応用できます。

■ SUPERGEL CSA 200/50

SUPERGEL CSA 200/50 は一般タイプのグァーガムです。

* 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