

## 蒸しパン

## FLOUR PRODUCTS APPLICATION

ペクチンは蒸しパンのボリュームアップやしっとり感の維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 BETA BI-J
GENU pectin type BETA BI-J	-	0.5
小麦粉	100.0	100.0
ベーキングパウダー	2.0	2.0
上白糖	60.0	60.0
食塩	0.7	0.7
全卵	25.0	25.0
サラダ油	60.0	60.0
牛乳	65.0	65.0
バニラエッセンス	0.1	0.1
合計	312.8	313.3

\*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】

1. 牛乳、砂糖、食塩、全卵を均一に混ぜ合わせます。
2. 小麦粉、ベーキングパウダー、ペクチンを一緒に篩い上記①に混ぜ合わせます。
3. サラダ油を加え均一に混ぜ合わせ、30分程度寝かせます。
4. 生地重量 40g 絞ります(セルクル上径 6.5×下径 5.5×高さ 2.8cm 8深グラシン使用)。
5. 15分間(0.5気圧)蒸します。

## ■ 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。

\* 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、貴社にて十分なお試作・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](http://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