

じゅんわりコーン

コーンの甘みと弾ける食感がクセになるコーンパン。
インテンス・ソフト&ファインとカルメンを組み合わせることで、やわらかくてみずみずしい、シューツと溶けるくちどけの良い生地に仕上げました。



中種配合

強力粉	70.0%
生イースト	3.0%
水	17.0%
牛乳	27.0%

中種工程

ミキシング	L3ML5
捏上温度	25℃
フロアタイム	150分

本捏配合

強力粉	30.0%
砂糖	12.0%
食塩	1.2%
生イースト	1.0%
水	5.0%
牛乳	18.0%
マーガリン	20.0%
コーン	30.0%
とうもろこし濃縮ペースト(*1)	5.0%
ジョーカー・キモ (PJ)	0.2%
カルメン	5.0%
インテンス・ソフト&ファイン	0.4%

※赤字はピュラトス製品

本捏工程

ミキシング	L3ML5MH3↓L3
捏上温度	26℃
フロアタイム	20分
分割	60g
ベンチタイム	20分
成型	コーンフィリング(*2) を包み型に入れる
ホイロ	32℃/75% 60分~
焼成温度	210/210℃
焼成時間	13分~

【カルメン】小麦ベース発酵種（活性）・液状

【ジョーカー・キモ(PJ)】乳化剤不使用のブレッド・インプルーバー

【インテンス・ソフト&ファイン】ピュラトス独自酵素「リパーゼ」配合したブレッド・インプルーバー。
パンのやわらかさ・しっとりさを向上、きめの細かいパンに仕上げる

*1 ジュベ トウモロコシ(ナリヅカコーポレーション)

*2 ブチグルメ 十勝たっぷり粒コーンクリーム(ソントン)

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 / Fax: 03-5410-2321 E-mail: service_japan@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good