

じゅわわ食パン

ほわーっと、しっとりトロけるような魅惑の食感を出すために、腰折れギリギリの柔らかさを追求しました。口の中でねっとりしすぎず、くちどけと喉すべりの良さも考え、活性液状発酵種を使用しています。

(バリエーション)

じゅわわフレンチトースト

フレンチ液にライ麦発酵種を加えることで、甘さの中に旨味をしのばせました。片側に染みたバター液の塩味も甘さの引き立て役となっています。そのままおやつとして、カップスープやサラダなどと合わせてランチタイムや夜食に、いろいろな食のシーンでお召し上がりいただけます。



配合

強力粉(*1)	100.0%
澱粉 ケミスターSH(*2)	15.0%
澱粉 MIX-RT1(*3)	5.0%
生イースト	3.0%
ベーキングパウダー(*4)	1.5%
食塩	2.2%
上白糖	16.0%
牛乳	30.0%
全卵	33.0%
水	75.0%
バター	25.0%
パンプキンペースト	20.0%
カルメン	7.0%
ジョーカー・キモ (PJ)	0.1%

※赤字はピュラトス製品

フレンチ液配合

A 上白糖	100g
A クリミビットNC	100g
A トラビアータ	15g
B 牛乳	1000g
B 加糖練乳	50g
B ハニー濃縮ペースト(*5)	10g

- ①Aをホイッパーで混ぜておく
- ②AにBを少しずつ入れながらホイッパーで混ぜる

フレンチトースト工程

- ①180gの食パンを2.5cm厚にスライス
- ②片面にフレンチ液を染み込ませる(20g)
- ③天板に有塩バター(5g)を置き、その上に②をのせる
- ④230℃/230℃で8分焼成する

工程

ミキシング	水50%からミキシングを始める L3ML8↓(バター、かぼちゃ) ↓ML5(残りの水少しずつ投入)ML10
捏上温度	27℃
フロアタイム	30分
分割・成型	①180g②350g なまこ形 ①パウンド型②ワンローフ型
ホイロ	36℃/80% 30分
焼成温度	220℃/230℃
焼成時間	18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・インブルーバー

【クリミビットNC】

牛乳に混ぜるだけの簡単カスタードクリームミックス

【トラビアータ】

ライ麦ベース発酵種（不活性）・粉状

*1 yume_power 100(小田象製粉)

*2 弾力もちもち感を付与(グリコ栄養食品)

*3 歯切れじゅわっと食感を付与(グリコ栄養食品)

*4 白(アイコク)

*5 ジュペ ハニー(ナリヅカコーポレーション)

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