

プロテインファイバー

毎日の健康づくりの土台に、摂りたい栄養素を
ちょっとずつ配合したスナックバーです。
腹持ちがいいので、隙間時間にちょこっと食べ
ていただける小さなサイズに焼き上げました。



1本60gあたり

たんぱく質6.2g,食物繊維3.7g

鉄分0.04g,オメガ3 0.16g

配合

生イースト	4.0%
ブラウンシュガー	8.0%
全卵	11.5%
マーガリン	10.0%
水	42.0%
テグラル・ピュラヴィータ・プロテイン	100.0%
カルメン	8.0%
練り込み	
A チアシード白	4.0%
A チアシード戻し用水	16.0%
B ドライクランベリー	30.0%
C グレン・ノワール・セレクションCT	20.0%

※赤字はピュラトス製品

工程

前準備	Aを混ぜて10分程置く
ミキシング	A,B,C,イースト,油脂以外 の材料でL3回し、そのま ま30分置いて吸水させる L1ML10↓(油脂) ML4↓(A)ML4↓(B.C)L1
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分
成型	2.5cm厚に伸ばす ①3×3cm ±15g ②3×5cm ±30g ③3×12.5cm ±63g
ホイロ	32℃/80%/50分
焼成	スチーム200cc
焼成温度	240℃/220℃
焼成時間	8分
仕上げ	キャラット・カバーフレックス・ ダークCTを溶解し表面に付ける チョコの量①4g②6g③13g

【テグラル・ピュラヴィータ・プロテイン】プロテインを含むパンをお作りいただける、100%ベーカリー・ミックス

【カルメン】小麦ベース発酵種（活性）・液状

【グレン・ノワール・セレクションCT】焼成用のチョコレートチップ。
植物油脂不使用ながら焼成後も粒がきれいに残り、カカオ本来の香りがいきています

【キャラット・カバーフレックス・ダークCT】しなやかな硬さでひび割れしにくく、リアルチョコレートの代替に
ご利用いただけるコンパウンドチョコレート

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