

# ゼッポリーニ

イタリアではおつまみや前菜として親しまれているゼッポリーニ。ぱふぱふと弾み、シューツ溶ける生地に、ほど良い塩気に磯の香りが広がって…もうやみつき！子どものおやつに、大人のお酒のあてにもぴったりです



父の日ギフトとしても  
おすすめです！

## 中種配合

中力粉	70.0%
水	45.0%
生イースト	3.0%

## 中種工程

ミキシング	L3ML5
捏上温度	26℃
フロアタイム	150分

## 本捏配合

中力粉	30.0%
食塩	2.0%
水	24.0%
ショートニング	12.0%
生イースト	1.0%
青のり	0.6%
<b>ジョーカー・キモ (PJ)</b>	<b>0.2%</b>
<b>カルメン</b>	<b>5.0%</b>
<b>インテンス・ソフト&amp;ファイン</b>	<b>0.5%</b>
<b>インテンス・ショートバイト</b>	<b>1.0%</b>

## 本捏工程

ミキシング	L3ML5H3
捏上温度	26℃
フロアタイム	30分
分割・成型	セルクルで抜く
ホイロ	34℃/78% 45分~
フライ温度	180℃
焼成時間	2分(潜行式)
焼成後仕上げ	チーズのシーズニング(*1) と青のりを混ぜた物をまぶす

※赤字はピュラトス製品

【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

【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。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

【インテンス・ショートバイト】ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合。歯切れがよく、食べやすい食感を付与

\*1 シェイクポテトシーズニング 3種のチーズ(ユウキ食品)

[www.puratos.co.jp](http://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](mailto:service_japan@puratos.com)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good