

みんな大好き カレーチーズパン

発酵種で旨味をプラスしたもちっと食感の生地に、カレーフィリングとチーズをたっぷり包みました。レンジアップしても硬化しづらくなるよう、インテンス・マイクロウェーブを配合しました。



配合	コントロール	インテンス・マイクロウェーブ
強力粉	100.0%	100.0%
生イースト	2.5%	2.5%
食塩	1.8%	1.8%
上白糖	8.0%	8.0%
全卵	11.0%	11.0%
水	54.0%	54.0%
マーガリン	10.0%	10.0%
ジョーカー・キモ (PJ)	0.2%	0.2%
トラビアータ	4.0%	4.0%
インテンス・マイクロウェーブ		2.0%

※赤字はピュラトス製品

工程

ミキシング	L3ML6↓ML5
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分
分割	70g
ベンチタイム	15分
成型	円盤状にし丸型に敷き入れる
ホイロ	32℃/80% 40分
焼成前	カレーフィリングを60g絞る シュレッドチーズを20g散らす
焼成温度	230℃/210℃
焼成時間	10分
焼成後冷凍	急速冷凍後-20℃保管
解凍後	常温の状態で600w60秒

【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

【トラビアータ】
ライ麦ベース発酵種（不活性）・粉状

【インテンス・マイクロウェーブ】
レンジアップ後でも美味しさ続く。ピュラトス独自酵素を使用したブレッド・インプルーバー。水分の分散、保持、歯切れの良さをアップ、でんぷんの老化抑制

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