

フラペシートとは

生地折り込むタイプのシート状フラワーペーストです

パンをおいしく
コーディネート

フラペシート チョコ

ガーナ産のカカオマスを加えることで、より一層、味・香りに深みを持たせたチョコシートです。伸展性が良く、使いやすいのも特徴のひとつ。人気のチョコ味でバリエーションを増やしてみてもいかがでしょうか？



この製品を使用した場合、この表示が必要です

- **食品添加物表示**
加工澱粉、保存料（ソルビン酸K）、香料、酸味料、増粘多糖類
- **アレルギー表示（省令7品目）**
原料の一部に 卵、乳 を含む

- **保管条件** 常温保管（20±5℃）
- **賞味期限** 製造日起算 開封前 60日
- **荷姿** 600g×10 ダンボール
- **用途** 折り込み

チョコのミルフィー

チョコが甘く薫る、一層一層はがしながら食べたいパンです。サイコロ状に4つにちぎれ、おやつとしても最適です。



ショコラート⑧

8の字をしたユニークな形のチョコパンです。口溶けにこだわったソフトな生地は、チョコ味の余韻を楽しませてくれます。



チョコのミルフィー



強力粉:ミリオ 80%
 準強力粉:リストオル 20
 LT-3 6
 ドージャスト 0.3
 イージーソフト 1
 砂糖 20
 CBフランス 15
 食塩 1.5
 脱脂粉乳 3
 全卵 15
 クレム・ドゥ・ルヴァン 5
 水 35
 <対生地>
 フラペシートチョコ 30

ショコラート⑧



強力粉:ミリオ 80%
 準強力粉:ナンバーワン 20
 LT-3 5
 ドージャスト 0.3
 砂糖 15
 CBフランス 10
 食塩 1
 脱脂粉乳 3
 全卵 15
 泡雪 4
 水 45
 <対生地>
 フラペシートチョコ 30

工程

油脂

ミキシング:L2M3 ↓ M3H2分
 捏上温度:25℃
 フロア時間:30分
 大分割:2kg
 リタード条件:0℃/15~20時間
 ロールイン:フラペシートチョコ 600g 4つ折り1回

厚さ 20mm
 2つ折に重ねる

分割重量:25g × 4ヶ



成型:
 IFトレイ角6.5 × 18.5cmに
 層が見えるような向きで
 少し隙間をあけて並べる

ホイロ時間:60分
 ホイロ条件:35℃/85%RH
 トッピング:スライスアーモンド適宜のせる
 焼成条件:14分/Ⓔ190℃・Ⓕ200℃

工程

油脂

ミキシング:L2M3 ↓ M3H2分
 捏上温度:25℃
 フロア時間:30分
 大分割:2kg
 リタード条件:0℃/15~20時間
 ロールイン:フラペシートチョコ 600g 4つ折り1回

厚さ 7mm

分割重量:70g(2.5 × 20cm)

成型:ツイストしながら
 8の字にする



ホイロ時間:60分
 ホイロ条件:35℃/85%RH
 トッピング:チョコチップ適宜のせる
 焼成条件:10分/Ⓔ200℃・Ⓕ190℃

レシピ中の弊社製品 のご案内

製品名	特徴
LT-3	低温域での発酵が休止する低温感受性機能を持つイーストです。冷凍、冷蔵生地において作業性が向上し、パン品質においても安定した製品作りが可能になります。
泡雪 (発酵風味液)	口溶けを追求し、食感への効果のある発酵風味液「雪シリーズ」。泡雪は、乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パン食感が改善され口溶け感が向上します。

製品名	特徴
イージーソフト (パン品質改良剤)	パンをソフトにしレンジ・チルド対応での食感を維持する機能性改良剤です。一般的なパン品質改良剤と併用してください。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。
クレム・ドゥ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含みます。ライ麦・小麦などを素材に発酵させた液状パン種です。
CBフランス (調製食用脂)	美食大国フランスで作られた発酵バターを使った、ひとクラス上の芳醇な味わいを演出するコンパウンドです。



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL:03(3968)1116 FAX:03(3968)8929 <http://www.oyc.co.jp>

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター

東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL03-3968-1110 FAX03-3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL06-6384-1224 FAX06-6338-4773