



パンをおいしく
コーディネート

フレッシュベークプレーン

オリエンタル酵母の「フレッシュベークシリーズ」は耐熱性に優れ、
焼き込み用・調理パン用どちらにもおいしくご利用いただけるマヨソースです。
フレッシュベークプレーンは、幅広い素材と組み合わせることができ、
パンと素材をベストな相性に仕上げることができます。



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**
増粘多糖類、調味料(アミノ酸)
- **アレルギー表示(省令7品目)**
原料の一部に 卵 を含む

- **保管条件** 常温保管(15~25℃)
- **賞味期限** 製造日起算 開封前 90日
- **荷姿** 1kg×8 ダンボール
- **用途** 焼き込み(トッピング・包あん)
調理パン(注入・サンド)

ねぎ焼き

屋台のお好み焼きの味わい。キャベツとソース・マヨソースを包み込むのは、ネギを加えたソフトな白パン。サンドイッチだけのお好み焼き? なおいしさです。



玄米リュスティック

玄米を軟らかく炊き上げて生地に加えたリュスティックにフレッシュ野菜をサンド。マヨソースをたっぷり添えた優しい味のサンドイッチです。



ねぎ焼き



強力粉:カメリヤ	100%
US	3
ドージャスト	0.3
砂糖	5
CBフランス	8
食塩	2
脱脂粉乳	2
加糖練乳	10
刻みネギ	30
水	62

玄米リュスティック



フランスパン用粉:	
リスドオル	90%
全粒小麦粉:全粒粉D	10
VF	1.5
ドージャスト	0.3
食塩	2
クレム・ドウ・ルヴァン	10
モルトエース60	0.3
玄米アップ	30
水	70

工程

油脂 ねぎ
 ミキシング: L3M3 ↓ M3H1 ↓ L2分
 捏上温度: 27°C
 フロア時間: 60分
 分割重量: 100g
 ベンチ時間: 20分
 直径15cmに伸ばし
 天板に並べ
 ホイロをとる



ホイロ時間: 30分
 ホイロ条件: 35°C / 85%RH
 ホイロ後、刻み千切りキャベツを15gのせ、
 ベーキングシートをかぶせて天板で挟み焼きにする
 焼成条件: 8分 / 200°C



焼成後、まだ熱いうちに
 お好み焼きソース10gを
 刷毛で塗り、
フレッシュベークプレーンを10g絞る
 半分に折り仕上げる

工程

ルヴァン・水① 塩 水② 玄米アップ
 ミキシング: ↓ L3M4 ↓ M5 ↓ H5 ↓ L2分
 (水は①で55% ②は少しずつ加える)
 捏上温度: 24°C
 フロア時間: 120分 パンチ40分
 分割重量: 100g



長く成型し、包丁で切り分ける
 カットした生地をベーキングシートにとり、ホイロへ
 ホイロ時間: 60分
 ホイロ条件: 32°C / 70%RH
 焼成条件: 20分 / 220°C

<サンドイッチ例>
 レタス 15g
 プロセススライスチーズ7cm×7cm
 (宝幸) 2枚(20g)
 スライストマト 2枚(15g)
フレッシュベークプレーン 15g

レシピ中の弊社製品 のご案内

製品名	特徴
US (イースト)	低糖から高糖、超高糖域において優れた発酵力を持つイーストです。油脂や卵を多用した生地においてもパン品質や機械処理性の向上など多機能を有します。
VF (イースト)	無糖から高糖まで幅広い糖領域にご利用いただけ、冷凍生地製法にも対応した汎用性の高いイーストです。ボリューム向上やパンを腰高に仕上げたい場合に効果的です。
ドージャスト (パ品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで幅広いパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。

製品名	特徴
クレム・ドウ・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。
モルトエース60 (モルトエキス)	酵素活性を高くしてあり、生地伸展性を高める他、焼き上がりの香りと色付きを良くします。パンだけでなく焼き菓子にも効果的。
玄米アップ (総菜)	玄米を軟らかく炊き上げた練り込み素材です。生地添加するだけで、食べやすいシリアルブレッドに仕上がります。



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