

パンをおいしく
コーディネート

健康素材として、パンに役立つ練り込みシリーズ



玄米アツプ

食物繊維・ミネラル・ビタミンなどがバランスよく豊富に含まれる玄米を、独自の製法で香ばしく炊き上げました。生地に加えるだけの簡便性が特徴で、ソフトでモチリとした口当たりのパンに仕上がります。



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
酒精、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）
- アレルギー表示（省令7品目）
なし

- 保管条件 常温保管（10～25℃）
- 賞味期限 製造日起算 開封前 35日
- 荷姿 1kg×3ダンボール
- 用途 練り込み



 **オリエンタル酵母工業株式会社**

配合

強力粉:ミリオン100%	
US	3
ドーナチュラルSF	0.2
砂糖	7
CBフランス	6
食塩	2
玄米アップ	40
モルトエース20	0.3
水	68

工程

	油脂	玄米アップ
ミキシング	L3M4 ↓ M4H2 ↓ L3分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	60分	
分割重量	330g × 2(1.5斤)	
ベンチ時間	20分	
ホイロ時間	45分	
ホイロ条件	35℃/85%RH	
焼成条件	35分/200℃	

1 玄米薫る食パン

焙煎された玄米の香ばしさがスライスした食パンから香ります。ソフトでもちっとした食感も特徴です。



配合

強力粉:ミリオン70%	
準強力粉:カバ-70	30
US	4
ドーナチュラルSF	0.3
砂糖	15
CBフランス	10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
全卵	10
玄米アップ	40
水	58

工程

	油脂	玄米アップ
ミキシング	L3M4 ↓ M4H2 ↓ L3分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	60分	
分割重量	50g × 3	
ベンチ時間	20分	
ホイロ時間	60分	
ホイロ条件	35℃/85%RH	
焼成条件	10分/200℃	

2 玄米ミニ食

食べきりサイズのミニブレッドに焼き上げました。トーストするとより香ばしさ・味がお楽しみいただけます。



配合

強力粉	100%
VF	3.5
ピュアナチュラル碧	1
砂糖	3
CBフランス	15
食塩	2
モルトエース20	0.3
玄米アップ	40
クルミ	20
水	60

工程

	油脂	玄米アップ・クルミ
ミキシング	↓ L2M6H2 ↓ L3分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	45分	
分割重量	55g	
ベンチ時間	15分	
ホイロ時間	50分	
ホイロ条件	32℃/80%RH	
焼成条件	13分/220℃	

3 玄米ハース

玄米の粒々感が健康イメージを高めています。ソフトハースで食べやすく、また手軽に食べられる袋物サイズに仕上げました。



レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
US	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	無糖から高糖まで幅広い糖領域にご利用いただけます。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。

製品名	特徴
ドーナチュラルSF	V.Cのみ表示のパン品質改良剤。ノータイム法から中種法までの幅広い製法にご利用いただけます。
ピュアナチュラル碧	食品素材のみで作った改良剤。幅広いパンにご利用いただけます。
CBフランス	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20	製パン用の標準タイプ。酵素の働き、色付きとも適度で使いやすく、汎用性があります。ビスケットなどの焼き菓子にもご利用いただけます。



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

TEL 03-3968-1110 FAX 03-3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL 06-6384-1224 FAX 06-6338-4773