

シャキシャキシリーズとは

野菜本来の食感を損なわずに調理した、フレッシュ感ある製品です

パンをおいしく
コーディネート

シャキシャキシリーズ

シャキシャキ野菜のトマトソース

粗くみじん切りにしたオニオンの食感を最大限に生かしたトマトソースです
トマトの色調が鮮やかで、パンを彩る素材として最適です
シャキシャキとした口あたりはフレッシュ感だけでなく手作り感を高めます



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

増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、pH調整剤

■ アレルギー表示（省令7品目）

なし

■ 保管条件 冷蔵保管（1～10℃）

■ 賞味期限 開封前 製造日から 40日

■ 荷姿 1kg×3 ダンボール

■ 用途 焼き込み（トッピング・包あん）

イタリアンスティック

粗微塵切りした玉葱の旨味と食感がトマトソースに溶け込んで、贅沢な味わいに焼き上げました。全粒粉のロースト感と良くあいます。



ピザパーラー

もっちりとした薄焼きピザ。玉葱たっぷりのトマトソースやハム、チーズ、マヨソースをかけて焼き上げました。



イタリアンスティック



強力粉:ミロン	90%
全粒粉D	10
US	3.5
ドージャスト	0.3
砂糖	16
CBフランス	12
食塩	1.6
脱脂粉乳	2
全卵	12
泡雪	4
水	53

ピザパーラー



強力粉:ミロン	70%
タピオカ澱粉	30
VF	3
ドージャト	0.2
イージーソフト	1
砂糖	3
CBフランス	6
食塩	2
モルトエース20	0.3
水	63

工程

油脂

ミキシング:L2M4H2 ↓ M4H1分
 捏上温度:27℃
 フロア時間:80分
 分割重量:65g
 ベンチ時間:20分

成型:生地を薄く18cm程度の長さに
 平たく延ばし、ケースに入れる
 (角型7×19cm 使用)

ホイロ時間:60分
 ホイロ条件:35℃/85%RH

シャキシャキ野菜のトマトソースを30g
 8mmダイスチーズ10gをトッピングする

焼成条件:10分/200℃
 仕上げに乾燥パセリを飾る

青字は弊社製品です
 下記をご参照ください

工程

油脂

ミキシング:L2M4 ↓ M4H3分
 捏上温度:27℃
 フロア時間:20分
 分割重量:60g
 ベンチ時間:20分

成型:生地を平たく延ばし、ケースに入れる
 (角型11×11cm 使用)

ホイロ時間:60分
 ホイロ条件:35℃/85%RH

シャキシャキ野菜のトマトソースを20g
 フレッシュベークプレーン 10g
 シュレッドチーズ 15g
 5mmダイスハム 10g をトッピングする

焼成条件:14分/Ⓔ205℃・Ⓕ210℃

レシピ中の弊社製品 のご案内

製品名	特徴
US (パン酵母)	低糖から高糖、超高糖域において優れた発酵力を持つパン酵母です。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 (パン酵母)	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パン酵母です。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
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加熱しても弾力ある食感を維持する機能性改良剤です。パン品質改良剤と併用してご利用ください。
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。
CBフランス (調製食用脂)	伝統的な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 (モルトエキス)	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。
フレッシュベーク プレーン (半固体状ドレッシング)	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ます。素材と組み合わせやすいプレーンタイプ。



オリエンタル酵母工業・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