



水分も油脂もたっぷりパン

うるおいるパン

Uruoil Pain

写真① 焦がしバター風味の塩クロワッサン

配合 (%)	強力粉は蛋白質11.8%、灰分0.37%	
強力粉	100	イースト.....3
きび砂糖	6	イーストフード.....0.1
食塩	2.2	水.....62
脱脂粉乳	2	発酵種.....5
クラージュ	5	※ α 化小麦粉種.....40
		ロールイン油脂(対生地) ハイシートスイート焦がしバター風味.....25

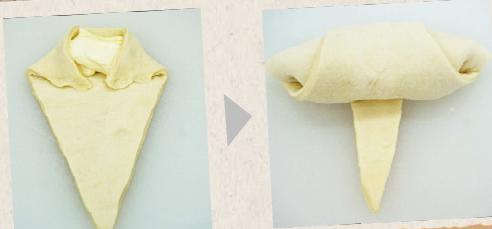
※ α 化小麦粉種配合 (%) 全材料をよく混合する

α 化小麦粉	100	水.....300
マジカルソフトDX	5	

工程

混捏	L3分 MH5分↓(油脂) ML2分↓(α 化小麦粉種) MH3分
捏上温度	24℃
発酵時間	20分
リタード	0℃ 一晩
ロールイン	3つ折り×2回 リタード30分 4つ折り×1回 リタード60分
成形	シーターゲージ3で延した生地70gでアトラクトを10g、チーズフリングを20g包み込むようにクロワッサン成形する(写真A)
ホイロ	34℃ 75% 40分
ホイロ後	上部にホワイトトッピングを10g塗り、ニブシュガーを散らす
焼成	200℃ 17分
ホワイトトッピング配合 (%)	全材料をよく混合する
米粉	マジカルソフトDX.....10
薄力粉	水.....100

A



太鼓判ポイント

オリジナルの多加水生地レシピ

パン用粉末油脂マジカルソフトDXを α 化小麦粉種に使用することで、種が生地に分散しやすくなります。そのため多加水でもミキシングに時間がかからず、扱いやすい生地ができあがります。

多加水生地でデニッシュを！

様々な成形やアレンジが可能な生地で、多加水パンでは珍しい「油脂を折り込むデニッシュ」を紹介しています。よりしっとりとした食感に仕上がります。

今や大人気！メリットいっぱい！多加水パン

昨今、加水率の高いパン（多加水パン）が流行しています。ただ、多加水の生地はミキシングに時間と手間がかかる、ゆるい生地が扱いづらく成形が限られるという難点があります。マジカルソフトDXを配合した α 化小麦粉種を使用することで、それらの難点を解決し、扱いやすい多加水生地の製法をご紹介します。

多加水のパンはコストメリットも高く、日本人が好むしっとり、もちもちとした食感となります。様々なパンを多加水生地で作ってみませんか？



写真② チョコのちぎりデニッシュ

工程 裏面と同一生地・下記より前の行程は裏面と同様
成型 シーターゲージ2.5で20cm幅に延した生地に、
刻んだローストクルミを320g、キューブチョコを400g撒く

ロール状に成型し、3.5cm幅でカット（45g）し、
6個を型に入れる（写真B）

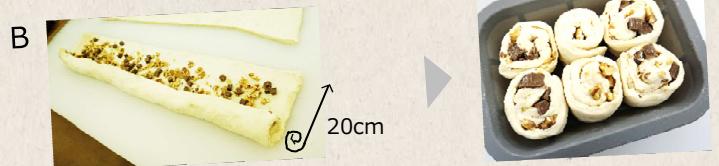
ホイロ 34°C 75% 40分

ホイロ後 上部にクルミ、キューブチョコ、焦がしバター風味ソボロを
トッピングする

焼成 200°C 20分

焦がしバター風味ソボロ配合（%） シュガーバッター法

ハイシートスイート焦がしバター風味	60
上白糖	60
薄力粉	80
アーモンドプードル	20
B. P.	0.3



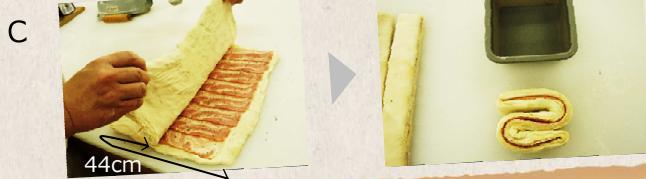
写真③ K.B.D（焦がしバターベーコンデニッシュ）

工程 裏面と同一生地・下記より前の行程は裏面と同様
成型 シーターゲージ5で44cm幅に延した生地に、
スライスベーコンを並べて2つ折りにする

3cm幅でカット（110g）して
S字に成型し、型に入れる（写真C）

ホイロ 34°C 75% 40分

ホイロ後 上部に焦がしバター風味ソボロを10gトッピングする
焼成 200°C 17分



太鼓判ポイント

機能性油脂でより食べやすいパンに

練り込み油脂に使用するクラージュの機能により、
多加水パンの特長であるしっとり食感を保持できます。
歯切れの良さも付与されるため、もっちりした食感に
食べやすさも加わります。

自然な焦がしバター風味を付与

ハイシートスイート焦がしバター風味を使用することで、
素材を引き立てる自然な焦がしバター風味を付与でき
ます。

使用製品のご案内

マジカルソフトDX

- パンをソフトにし、さらに老化を抑えるパン練込み用粉末油脂
(1kg×6袋ダンボール箱入り、10kgダンボール箱入り)

クラージュ

- パンの食感にしつり、歯切れの良さを付与する機能性マーガリン
(10kgダンボール箱入り)

ハイシートスイート焦がしバター風味

- 焦がしバター風味のシートマーガリン
(1kgシート×9枚ダンボール箱入り)