

## 菓子パン

いつものパンに美味しさのスパイスを…  
どこかコクとしっとり感のある生地はフィリングを引き立て、パン本来の味のあるパンに焼きあがります。あんやカスタードとの相性がよく、幅広い菓子パンをサポートします。

レシピは春の素材を使った桜あんパンです



### 配合

小麦粉：カメリヤ	100 %
USイースト	3.8
ドージャスト	0.3
砂糖	20
CBフランス	10
食塩	1
加糖練乳	2
全卵	20
クレム・ドゥ・ルヴァン	7
水	35

### 工程

	油脂
ミキシング	L 2 M 3 M 5 H 5分
捏上温度	27
フロア時間	60分
分割重量	50g
ベンチ時間	30分
フィリング	ライスパオサクラ 20g 粒あん 20g
ホイロ時間	50分
ホイロ条件	35 / 85% RH
トッピング	黒胡麻 適宜
焼成時間	12分
焼成温度	Ⓔ200 / Ⓕ170

緑字は弊社製品です

## レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
US (イースト)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるイースト。
ドージャスト (パン品質改良剤)	スクラッチから冷凍生地まで使用でき、生地ダメージの緩和・パン品質の向上が図れます。
CBフランス (発酵バター使用・調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。
ライスパオサクラ (製菓製パン材料)	桜の香りが美味しくパンに取り入れられる、桜餅(道明寺)風のもちもちフィリングです。