

## ミルクパン

ミルク系の素材の味がルヴァンによって引き立てられ、より風味豊かにコクのあるパンに焼き上げました。ほんのりとした甘さがおいしいパンです。今の時期、冷たい牛乳との相性が抜群です。



### 配合

強力粉：カメリヤ	100%
US	3
ドージャスト	0.3
砂糖	10
CBフランス	12
食塩	1.4
濃縮加工乳	20
全卵	12
クレム・ドゥ・ルヴァン	5
水	36

### 工程

	油脂
ミキシング	L 2 M 3 M 5 H 2分
捏上温度	27
フロア時間	60分
分割重量	30g
ホイロ時間	50分
ホイロ条件	35 / 85% RH
焼成時間	9~10分
焼成温度	⊕200 / ⊖190

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
クレム・ドゥ・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、ライ麦・小麦などを素材に十分に発酵させた液状のパン種です。
US (パン酵母)	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パン酵母。
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全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。
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。

 **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.o.y.c.co.jp>