

サンドイッチ用 しっとりロールパン

チルドケースに入れるサンド用ロールでも、「泡雪」の効果でパンの老化が抑えられ、しっとり口溶けの良い美味しさを保ちます。
いろいろなものをサンドしたくなるロールパンです。



配合

強力粉：ミリオン	70%
準強力粉：ナンバーワン	30
パン酵母	3.5
ドージャスト	0.3
イージーソフト	1
砂糖	12
CBフランス	5
ショートニング	5
食塩	1
脱脂粉乳	3
全卵	10
泡雪	5
水	55

工程

	油脂
ミキシング	L 2 M 5 M 5 H 2分
捏上温度	27
フロア時間	70分
分割重量	40g
ベンチ時間	20分
成型	ロールパン形
ホイロ時間	60分
ホイロ条件	35 / 85% RH
焼成時間	10分
焼成温度	210

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
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上します。
パン酵母	弊社の標準品。用途の広いオールマイティな発酵特性。マイルドな発酵臭と甘臭による「パンらしい」風味に仕上がります。
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。
イージーソフト (パン品質改良剤)	パンをソフトにし、サンドイッチなどのチルドパンのしっとり感を維持。レンジ加熱しても食感のソフトさに効果的です。
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。