

レーズンパン

【トレハ®の効果】

- ① パサつきを抑え、しっとり感が持続します。
- ② でん粉の老化を抑え、ソフト感を保ちます。

【トレハ配合目安】

対粉4~8%



材 料

	ベーカリー (%)
強力粉	100
砂糖	4
トレハ®	4
塩	2
脱脂粉乳	2
無塩バター	6
生イースト	2.5
水	72
レーズン	35

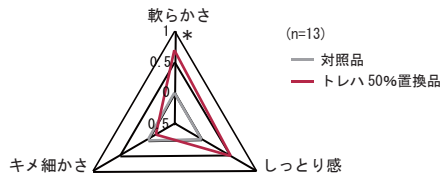
作り方

- ミキシング
1速-3分 3速-2分
油脂添加
2速-3分 3速-3分
レーズン添加 1速1分半
捏上げ温度27℃
- 一次発酵
温度28℃ 湿度80%
- 分割
比容積3.4
ベンチタイム・成型
- 二次発酵(ホイロ)
温度38℃ 湿度80%
- 焼成
温度 上火200℃/下火210℃

作業時間(分)



◎レーズンパンの官能評価



官能評価(焼成3日後、レーズン食パン)
評価: 对照品に対して5段階評価(-2,-1,0,1,2)
* $p < 0.01$ で有意差あり(对照品に対して)
トレハ配合品は砂糖品(对照品)に比べると、焼成3日後も
軟らかくしっとりします。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。