

さくらパン

【トレハ®の効果】

- ① バサつきが抑えられ、しっとり口溶けの良いパンに仕上がります。
- ② 低温でしっかり焼成しても色がきれいに仕上がります。

【トレハ配合目安】

対粉5%上乘せ



材 料

	ベーカリー (%)
◆中種	
強力粉*1 (国産小麦粉)	50
中力粉*2 (国産小麦粉)	20
パン酵母*3 (生イースト)	3.5
グラニュー糖	3
吸水	42
◆本捏	
中力粉*2	30
グラニュー糖	10
トレハ®	5
食塩	1.5
全卵	5
油脂(無塩バター)	5
油脂(ショートニング)	5
桜餡*4	40
サクラペースト*5	2
吸水	20
※巻き込み用(1本あたり)	
かのこ豆*6	35g
*1: 道産小麦「ゆめちから」種	
*2: 「穂希」 小田象製粉株式会社	
*3: US生イースト オリエンタル酵母工業株式会社	
*4: 「国産桜餡」 山真産業株式会社	
*5: 「Wサクラプラス国産プレミアム」 山真産業株式会社	
*6: 「かのこ豆大納言」 山真産業株式会社	

作 り 方

- ◆中種
 - ミキシング
1速-2分間 2速-2分間
捏上げ温度26℃
 - 発酵
温度28℃ 湿度80% 120分間
- ◆本捏
 - ミキシング
1速-1分間 2速-5分間 3速-1分間
油脂・桜餡・サクラペースト添加
2速-3分間 3速-1分間
捏上げ温度27℃
 - 発酵
温度28℃ 湿度80% 25分間
 - 分割 180g
 - ベンチタイム 20分間
 - 成型
縦16cm×横6cm位に麺棒等で伸ばし「かのこ豆」を35g巻き込む
 - ホイロ
温度35℃ 湿度80% 55分間
 - 焼成前処理
小麦粉(分量外)茶こしで振りかける
 - 仕上げ
温度 上火170℃/下火170℃ 22分間

作業時間(分)

4
120
11
25
20
55
22

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。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。