

ひんやりチルドパン

【トレハ®の効果】

- ① チルド保存（10℃）でも、やわらかさを保ちます。
- ② パサつきを抑え、出来立てのしっとり感が長続きします。

【トレハ配合目安】

対粉10%



材 料

	ベーカリー(%)
強力粉	100
砂糖	5
トレハ®	10
食塩	1.5
パン酵母(生)	3
無塩バター	5
ショートニング	10
水	62

作り方

(ストレート法)

- ミキシング
1速-4分 2速-3分
油脂添加
2速-3分 3速-4分
捏上げ温度27℃

- 一次発酵
温度28℃ 湿度80%

- 分割
60g
ベンチタイム25分間

成形

- 二次発酵(ホイロ)
温度38℃ 湿度85%

- 焼成
温度 上火200℃/下火210℃

作業時間(分)

15

60

30

60

9

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。