

トレハレシピ [パン]

マンゴー道明寺ブレッド

【トレハ®の効果】

- 1 道明寺粉のでん粉老化を抑え、もちもちとした食感を保ちます。
- 2 パン生地ふわふわとした柔らかさが長持ちします。
- 3 マンゴーピューレの黄色が、焼き上がり後もほぼ退色せずきれいにできます。



レシピ考案・制作/サ・マーシュ
西川功晃シェフ

材料

◆マンゴー道明寺	(g)
マンゴーピューレ	50
トレハ®	10
道明寺粉	3
◆生地	ベーカリー(%)
ハードロール用粉*1	100
発酵生地	20
マンゴー道明寺(上記)	30
セミドライイースト	1
塩	1.5
グラニュー糖	2
トレハ®	1
脱脂粉乳	3
バター(食塩不使用)	3
レモンピール	10
リンゴの蜜漬け(カット)	10

*1 リスドオル 日清製粉株式会社製

作り方

- ◆マンゴー道明寺
マンゴーピューレを温めてトレハを溶かし道明寺粉を加えてもどす
- ◆生地
ミキシング
1速-2分 3速-4分 油脂添加
1速-1分 3速-2分 マンゴー道明寺添加
1速-2分 レモンピール、リンゴ蜜漬け追加
捏上げ温度25℃
- 一次発酵
温度28℃ 湿度75%
- 分割 40g
- ベンチタイム
- 成型(型:6cm×16cm×h8cm)
- 二次発酵(ホイロ)
温度28℃ 湿度75%
- 焼成
小麦粉をふってクーブを入れる
温度 上火200℃/下火220℃

作業時間(分)

10

11

30

30

40

30

条件は貴社設備等に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。