

イギリス食パン(プラントベース対応)



動物性原料を使用していないプラントベース対応のイギリス食パンです。練り込み油脂に、「botanova 植物のおいしさ ラード風味」を使用することで、植物由来の原料のみでも、満足感のある味の厚み・風味に仕上がります。

材料・配合 赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【生地配合】

強力粉	100%
きび砂糖	5%
食塩	1.6%
botanova 植物のおいしさ ラード風味★	8%
イースト	3%
イーストフード	0.1%
豆乳	5%
水	63%

【材料詳細】

★botanova 植物のおいしさ ラード風味(プラントベースでラード風味の食用油脂)

製法

【工程】

ミキシング	L3分 ML4分↓ L2分 ML5分
捏上温度	27℃
発酵時間	27℃ 75% 60分
分割重量	250g×3
ベンチタイム	20分
成形	丸め直し
ホイロ	38℃ 80% 40分
焼成	200℃ 35分

【備考】

特記事項なし



Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中!

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。