

クロワッサン(成形冷凍)



冷凍耐性があり、成形冷凍できるクロワッサンです。冷凍により効率生産、食品ロスの削減につながります。

製パン素材の「エレメントFS」は、冷凍によるグルテンのダメージを抑え、ボリュームのあるクロワッサンに焼き上がります。バター 20%含有の「アトラクト」を使うことでコクのあるバター風味が広がり、持続します。

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%
上白糖	12%
食塩	1.6%
脱脂粉乳	3%
全卵	6%
アトラクト★	10%
イースト	5%
エレメントFS★	1%
水	50%

【ロールイン油脂】(対粉)

ハイシートセレクト100LT★	50%
-----------------	-----

【材料詳細】

- ★アトラクト(バター 20%含有のマーガリン)
- ★エレメントFS(パンのおいしさを保持する冷凍生地用改良剤)
- ★ハイシートセレクト100LT(バター使用、乳脂肪分57%含有の折り込み油脂)

製法

【工程】

ミキシング	L3分 ML3分↓ L2分 ML4分
捏上温度	24℃
発酵時間	20分
リタード	0℃ 中心温度0℃まで
ロールイン	3つ折り×2回 リタード20分 3つ折り×2回 リタード60分
成形	クロワッサン成形(50g)
冷凍	-18℃
解凍	20℃ 60分
ホイロ	35℃ 75% 60分
焼成	200℃ 16分

【備考】

※工程や成形の詳細については、WEBサイトに記載しております。左下のQRコードよりご覧ください。



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。