

製パン用活性米麴製剤

45AK-03



米麴とクロレラ・アセロラのベストコラボレーション。  
常温、チルド、冷凍を問わずレンジアップされる調理パン、  
サンドイッチなどのおいしさを保つ製パン用活性米麴製剤です。

●AK-03特徴

- ・生地改良効果によりソフトでまろやかな食感のパンを作ります。
- ・パンの風味を良くします。
- ・パンの冷凍耐性を高め、レンジアップ時の保水性を保ちます。

●用途

製パン用生地改良素材

●荷姿

2kg×10袋入り段ボール

●保管温度

常温

●ご使用上の注意

開封したままの放置や、高温多湿での保管は避けてください。



## 食パン

## B r e a d

## &lt;中種配合&gt;

強力粉	70.0
45NEWイースト	2.0
45AK-03	0.3
水	40.0

## &lt;本捏配合&gt;

強力粉	30.0
上白糖	7.0
油脂	5.0
脱脂粉乳	2.0
食塩	2.0
水	23.0

## &lt;中種工程&gt;

ミキシング	L2H2
捏上温度	24℃
発酵条件	27℃・RH75%・4時間
終点温度	28~29℃
備考	乳化剤、イーストフードは不要

## &lt;本捏工程&gt;

ミキシング	L3H4 ↓ L2H4~5
捏上温度	27℃
フロアタイム	15分
分割	食パンとおなじ
ベンチタイム	15分
ホイロ条件	38℃・85%RH・45分
焼成条件	200~220℃・35~40分



## バターロール

## B u t t e r r o l l

## &lt;中種配合&gt;

強力粉	70.0
45NEWイースト	2.5
45AK-03	0.5
水	40.0

## &lt;本捏配合&gt;

強力粉	30.0
上白糖	10.0
油脂	13.0
脱脂粉乳	5.0
食塩	1.5
水	7.0

## &lt;中種工程&gt;

ミキシング	L2H2
捏上温度	24℃
発酵条件	27℃・RH75%・4時間
終点温度	28℃
備考	乳化剤、イーストフードは不要

## &lt;本捏工程&gt;

ミキシング	L2H3 ↓ L2H4~5
捏上温度	27℃
フロアタイム	15分
分割	35g
ベンチタイム	15分
ホイロ条件	38℃・85%RH・45分~50分
焼成条件	210℃・7~8分



## 菓子パン

## D a n i s h p a s t r y

## &lt;中種配合&gt;

強力粉	70.0
45NEWイースト	3.0
ぶどう糖	3.0
45AK-03	0.3
水	40.0

## &lt;本捏配合&gt;

強力粉	30.0
上白糖	25.0
油脂	5.0
脱脂粉乳	3.0
食塩	1.0
水	8.0

## &lt;中種工程&gt;

ミキシング	L2H2
捏上温度	24℃
発酵条件	27℃・RH75%・2時間30分
終点温度	27℃
備考	乳化剤、イーストフードは不要

## &lt;本捏工程&gt;

ミキシング	L2H2 ↓ L2H4~5
捏上温度	28℃
フロアタイム	50分
分割	60g
ベンチタイム	15分
ホイロ条件	38℃・85%RH・50~60分
焼成条件	210℃・8~9分
備考	餡 50g クリーム 40g



## デニッシュ

## D a n i s h

## &lt;直捏配合&gt;

強力粉	100.0
45NEWイースト	5.0
45AK-03	0.3
上白糖	15.0
液卵	20.0
油脂	10.0
脱脂粉乳	3.0
食塩	1.5
水	40.0
ロールイン油脂	25.0 (対生地)

## &lt;直捏工程&gt;

ミキシング	L2H3 ↓ L2H3
捏上温度	22℃~23℃
フロアタイム	冷蔵発酵15分~18分
ホイロ条件	35℃・80%RH・45~50分
焼成条件	180℃・12分
備考	・4kgに大分割し冷蔵発酵 ・ロールイン油脂1kgを包み込み、三つ折り×四つ折りをを行い冷蔵庫で一時間休ませる。 ・更に三つ折りを一回行い成形する。