



プラントベース食パン (NXTミルクテイストチョコ入り)

製造規格

パン生地配合規格

No	原料名	原料水分 (%)	対粉重量(g)	全体 (%)	糖以外の水分値 (%)	混合順
1	強力粉	15.0	100.000	37.922	-	
2	上白糖	0.7	15.000	5.688	0.105	
3	JZO20クリスタルフレーク【前田商店】	-	0.500	0.190	-	
4	サフセミドライイースト (GOLD)【日仏商事】	-	2.200	0.834	-	
5	美味豆乳【不二製油】	90.2	35.000	13.273	31.570	
6	濃久里夢 (こくりーむホイップクレール)【不二製油】	56.1	75.000	28.441	42.075	
7	スーパーフードマックス (SFM)【アキレス発酵食品】	80.0	3.000	1.138	2.400	
8	YUMGO Blanc Powder (植物性卵白)【日仏商事】	5.0	0.800	0.303	0.040	
9	加水	100.0	7.200	2.730	7.200	
10	メープルシロップ【メープルファームズジャパン】	33.0	15.000	5.688	4.950	
11	ソイレブール【不二製油】	18.0	10.000	3.792	1.800	
合計		-	263.700	100.000	90.140	

パン生地混合規格

- 縦型ミキサー使用、ピーター使用
- No.1-4を添加し、攪拌 ※低速 2min
 - No.5-9を添加し、攪拌
※No.5、6は40℃の調温すること
※No.7は調温後加え、攪拌すること
※No.8、9は混合してから使用
※高速 8min
 - No.10を添加し攪拌 ※高速 3min
 - No.11を添加し、混合 ※高速 5min
※No.10は冷蔵品を使用
※グルテンが形成されているのを確認してから添加
 - 本練り ※高速 5-10min
※生地にツヤが出て、ぺた付きが少なくなる
※柔らかい生地なので、ハンドリングに注意
 - 一次発酵 (発酵温度4-10℃) ※ Over Night

半製品配合規格

No	原料名	原料水分 (%)	重量(g)	全体 (%)	水分値 (%)	混合順
1	生地	95.8	500.000	80.000	76.663	
2	CHM-Q42-DFR-2B-U75 (NXTミルク)【前田商店】	1.0	125.000	20.000	0.200	
合計		-	625.000	100.000	76.863	

成型規格

成型サイズ 一斤型使用 (12×12×12cm)
 重量計算方法: 12×12×12cm=1728cm³
 1728÷3.5 (膨張率) = 493.7≒500g
 生地成型重量 500±5.0g
 チョコチップ重量 125±3.0g
 二次発酵 (発酵温度30-40℃)

焼成率8%の全重量 (g)	575.000	焼成率 (%)	8.000
焼成後理論歩留まり (%)	92.000		
焼成後生地水分値 (%)	74.851		

※ 調整可

【仕込み配合】

- ・豆乳13%
- ・ココリーム28%
- ・メープルシロップ5.6%
- ・ソイレブール3.7%

【生地特徴】

- ・プラントベース配合
- ・柔らかめの生地
- ・豆乳がリッチな配合に仕立てた。
- ・やや甘めの生地 (プリオッシュ風)
- ・スーパーフードマックスを入れ、ハンドリングの向上、日持ちの向上 (3日間常温に放置したが、しっとりしていた)



焼成規格

焼成温度 ※ 220/180℃
 焼成時間 ※ 30-35min

焼成後規格

焼成後サイズ 12×12×12cm
 焼成後重量 575±8.0g (焼成率8.0%)