

参考レシピ

製品名：緑黄色野菜食パン

目的：パンで野菜不足を補う

色合いを活かしてサンド用にも差別化を図れる

配合原料	①	②	
強力粉	380g	380g	
冷水	245cc		過発酵を防ぐ為、一定温度
砂糖	45g		
スキムミルク	20g		
ショートニング	23g		
ドライイースト	7.5g		
塩	5g		
※パンプキンパウダー	3.8g (1%)	3.8g (1%)	蛋白質0.26g、脂質0.098g、炭水化物31.9g
※キャロットパウダー (Y)	3.8g (1%)	3.8g (1%)	蛋白質0.35g、脂質0.09g、炭水化物2.84g
※スピナパウダー (ほうれん草)	3.8g (1%)		蛋白質1.14g、脂質0.076g、炭水化物1.79g
※トマトパウダー		3.8g (1%)	蛋白質0.57g、脂質0.01g、炭水化物2.79g
※=当社取り扱い商品			上記弊社製品3.8g中 分析値例
<p>《製造条件》 ホームベーカリーを使用</p> <p>製造量：1斤半</p> <p>冷水：冷水器から一定の温度の水を使用する</p> <p>：材料の入れる順番を同一にする</p> <p>：冷水の温度を保つ為、スタート直前に材料投入</p> <p>：天然パウダー、スキムミルクと強力粉は予備混合</p>			
<p>《コメント》</p> <p>焼き上がりの高さはほぼ同じ</p> <p>色は①は緑が強い、②は黄色味が強い</p> <p>味 どちらもかぼちゃ以外の味がする。①はスピナが強め、②はキャロットが強め (トマトも)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いちごパウダー (V)、ばななパウダー (C) 等でフルーツMIXとしてもいい ・グルテン、卵白等でプロテイン強化としてもいい 			
<p>《比較画像》</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>左①</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>右②</p>  </div> </div>			

日本コロイド株式会社
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本 社
札幌営業所

〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24 OTビル
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044
〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567