製パン用活性米麹製剤

45AK-03

米麹とクロレラ・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麹製剤です。

●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

● 販売
  2kg×10袋入袋ボール

● 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

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>分量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>強力粉</td>
<td>70.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45NEWイースト</td>
<td>2.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45AK-03</td>
<td>0.3</td>
</tr>
<tr>
<td>水</td>
<td>40.0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

バターロール

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>分量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>強力粉</td>
<td>70.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45NEWイースト</td>
<td>2.5</td>
</tr>
<tr>
<td>45AK-03</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>水</td>
<td>40.0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

薬子パン

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>分量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>強力粉</td>
<td>70.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45NEWイースト</td>
<td>3.0</td>
</tr>
<tr>
<td>ぶどう糖</td>
<td>3.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45AK-03</td>
<td>0.3</td>
</tr>
<tr>
<td>水</td>
<td>40.0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

デニッシュ

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>分量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>強力粉</td>
<td>100.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45NEWイースト</td>
<td>3.0</td>
</tr>
<tr>
<td>45AK-03</td>
<td>0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>水</td>
<td>180.0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

www.yongo.co.jp/