

# P54 アロマサワー

## 「P54 アロマサワー」

- ・小麦サワーを配合した製パン改良剤です。
- ・短時間製法で、味、香り、食感の良い製品ができます。
- ・フランスパンだけでなく、ハード系のパンや、クロワッサン、食パンなど幅広い製品に使用できます。



パンに求められるおいしさを追求！

**味** 小麦サワーの酸味と、濃厚な旨味

**食感** 歯切れと口溶けの良い食感

**香り** 香ばしく豊かな香り

**外観** 食欲を誘う焼き色

### パン・ド・ミー



グラндиオーズ	50%
ジェニューイン	50%
上白糖	2%
ゲランドの塩	2.2%
脱脂粉乳	1%
ショートニング	3%
マウリパン（赤）	0.6%
P54 アロマサワー	5%
水	66～68%

### クロワッサン



グラндиオーズ	100%
上白糖	8%
食塩	1.8%
脱脂粉乳	4%
全卵	15%
マーガリン	5%
生イースト	6%
P54 アロマサワー	2%
水	36%
ロールイン油脂	50%

# パンアロマティック



## 【特長】

- ・短時間製法でも香ばしい風味と旨みのあるパンができます。
- ・歯切れの良いクラストと、口溶けの良いクラムで食べやすい食感のパンが出来ます。
- ・ハード系のバラエティーやクロワッサン、食パンなど、幅広い製品に使用出来ます。

【標準配合】	グラндиオーズ	100%
	ゲランドの塩	2.1%
	マウリパン（赤）	0.8%
	P54 アロマサワー	5%
	水	64～66%

【標準製法】	ミキシング（フック使用）
	低速8分、中低速2分
	生地温度 26℃
	フロアタイム 60分（ノーパンチ）
	分割重量 120g、350g（適宜）
	ベンチタイム 30分
	成形 フィセル、バタール他
	ホイロ 28～30℃、75%、60分
	焼成 200℃、25～30分（適宜）（蒸気焼成）

【食品添加物】 酵素※、ビタミンC  
※酵素は加熱した最終製品に表示の必要はありません。

【特定原材料等】 小麦、大豆

【荷 姿】 1.0kg×5

【賞味期間】 6ヶ月