

## ベイクアップ<sup>®</sup>YT-10

# 菓子パンでのご使用例

### ▶ 特徴

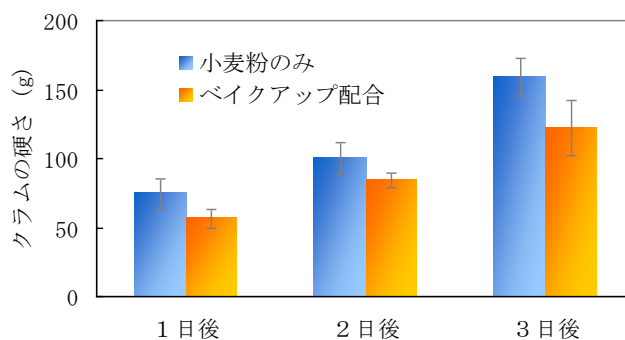
- ・ しっとり感と、もちもちとした食感を付与します。
- ・ 長期間しっとり感とソフトさを維持します。

### ▶ 配合・製法例

	配合 (Baker's %)		製法	
	小麦粉のみ	YT-10配合	中種ミキシング	L3M1
強力粉 (中種)	70	→	捏上げ温度	24℃
イーストフード	0.1	→	発酵	2時間30分 28℃
上白糖	5	→	本捏ミキシング	L2H3 ↓ L2M3H2
生イースト	3	→	捏上げ温度	28℃
全卵	5	→	フロアタイム	30分
水	35	→	分割	50 g
強力粉 (本捏)	30	→	ベンチタイム	20分
<b>ベイクアップYT-10</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	成形	パンズ型
上白糖	20	→	ホイロ	38℃ 80% 60分
食塩	1	→	焼成	9分
脱脂粉乳	2	→		上火200℃ 下火200℃
マーガリン (マイスタージェネータ)	6	→		
<b>水</b>	<b>18</b>	<b>22</b>		
合計	195.1	203.1		

### ▶ クラム部分の硬さ測定

(テクスチャーアナライザー測定, n=6)



▶▶▶ ソフトさを維持し、美味しさを保ちます。