

ナガセの酵素剤 デナビイク RICH

～ Danish Bread ～

デナビイク RICH の効果

- 生地のべたつきを低減し、作業性を改善します
- 生地の伸展性が向上し、折込作業がスムーズになります
- パンのボリュームが出て、内相が整います
- パンがやわらかくなり、老化を抑制します

ボリュームUP と内相の改善

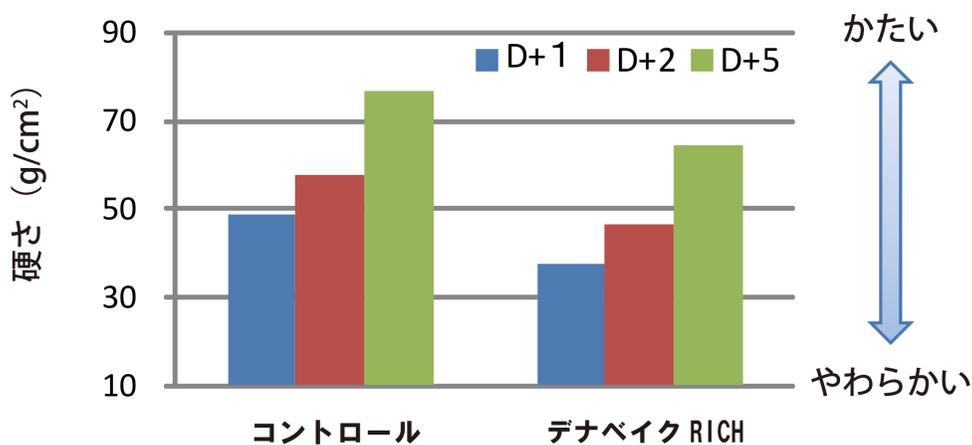


コントロール デナビイク RICH

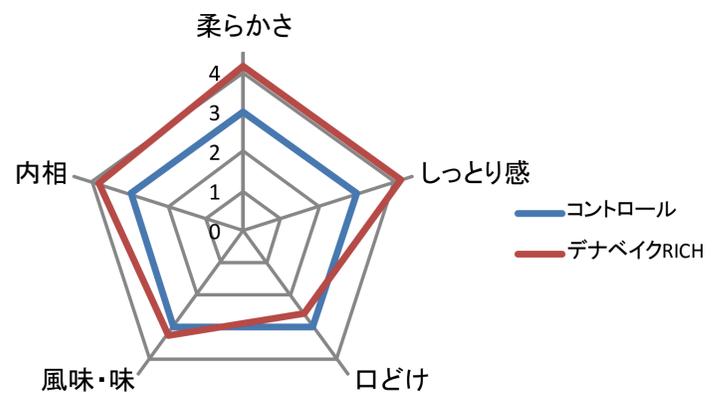


上：コントロール 下：デナビイク RICH

クラムのやわらかさと老化抑制



食味性の改善



成分	コントロール	デナビイクRICH
強力粉	100	100
グラニュー糖	10	10
食塩	1.8	1.8
脱脂粉乳	3	3
無塩マーガリン	10	10
パン酵母	5	5
卵黄	10	10
水	55	55
デナビイクRICH	---	0.3
折り込み油脂	40	40

- ミキシング
1速-4分、2速-3分 ↓油脂
1速-3分、2速-2分、3速-1分
- 一次発酵
28℃、60分
- 冷却
- 三つ折り 2回
- 冷却
- 三つ折り 1回
- 分割（比容積 3.8）三つ編み
- ホイロ 32℃、65%、60分
- 焼成
上火 215℃/下火 210℃、40分