

ナガセの酵素剤 デナベイク RICH

～ Pain Brioché ～

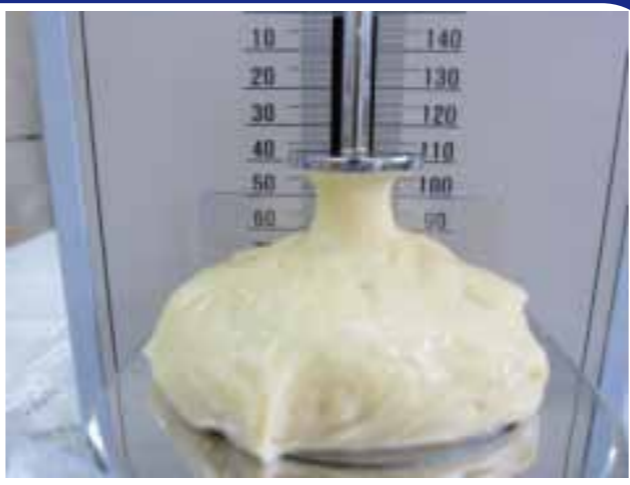
デナベイク RICH の効果

- レシチンの改質により乳化力をアップさせる酵素剤です
- 生地のだたつきを抑え、取扱いが容易になります
- パンのボリュームがアップします
- パンがやわらかくなり、老化を抑制します



生地適性（のだつき抑制）

コントロール



デナベイク RICH



油脂添加前

ミキシング後

ミキシング中に作用し、効果を発揮しますので、工程を変更する必要はありません。効果をより強く出したい場合は予め卵と酵素を混ぜてからご使用いただけます。

パン体積（ボリュームUP）



コントロール

デナベイク RICH

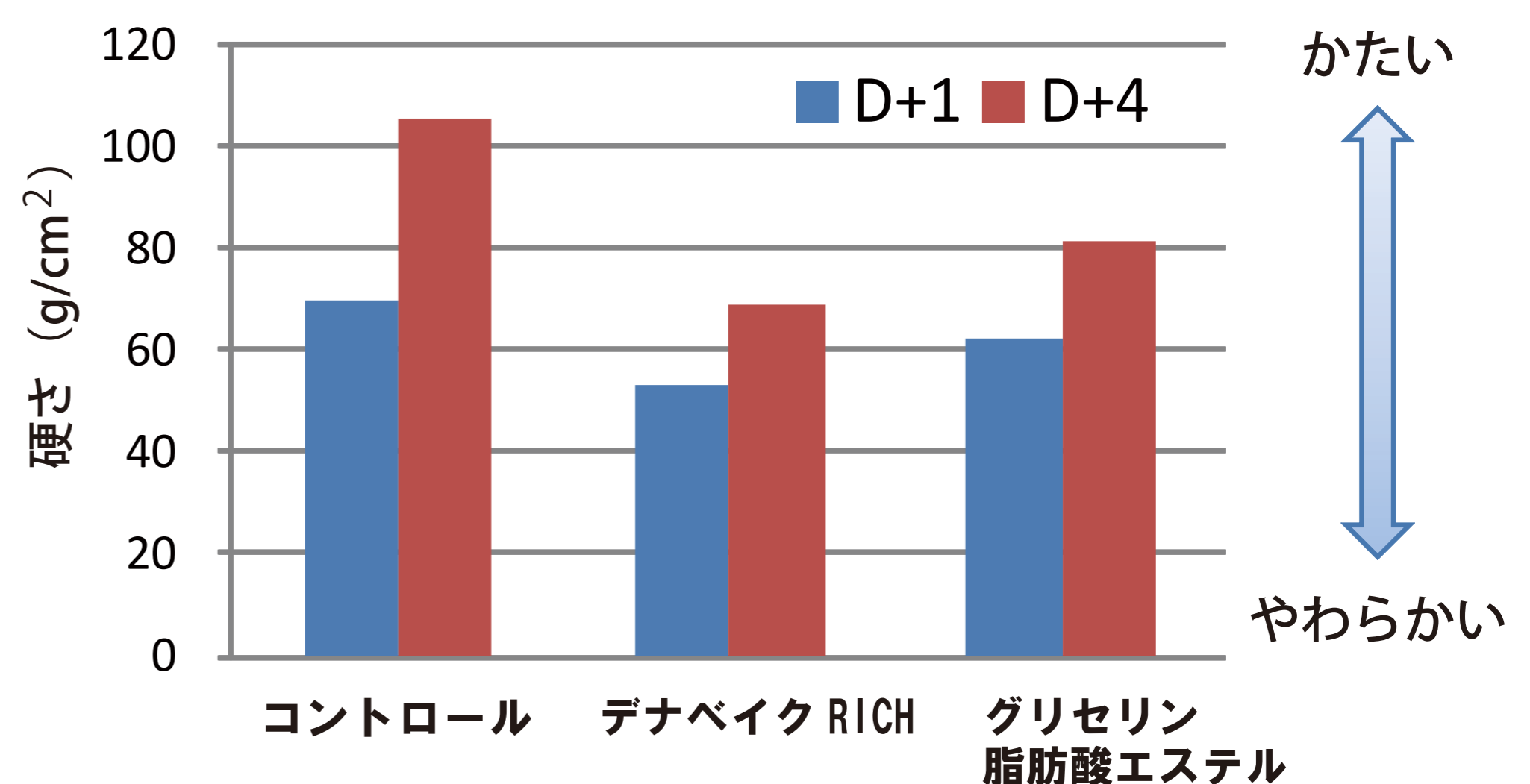
グリセリン脂肪酸エステル

100%

108%

105%

クラムのやわらかさと老化抑制



| ベーカー（%） | コントロール | デナベイクRICH | グリセリン脂肪酸エステル |
|--------------|--------|-----------|--------------|
| 強力粉 | 70 | 70 | 70 |
| 薄力粉 | 30 | 30 | 30 |
| 砂糖 | 10 | 10 | 10 |
| 食塩 | 2 | 2 | 2 |
| 脱脂粉乳 | 2 | 2 | 2 |
| 無塩バター | 25 | 25 | 25 |
| パン酵母 | 3 | 3 | 3 |
| 全卵 | 25 | 25 | 25 |
| 水 | 40 | 40 | 40 |
| グリセリン脂肪酸エステル | --- | --- | 0.3 |
| デナベイクRICH | --- | 0.05 | --- |

- ミキシング
1速-3分、2速-5分 ↓油脂
2速-3分、3速-5分、4速-2分
- 一次発酵
30℃、75%、90分（60分でパンチ）
- 分割
- ベンチタイム・成型
- 二次発酵
32℃、75%、70分
- 焼成
上火 215℃/下火 210℃、40分