

ア

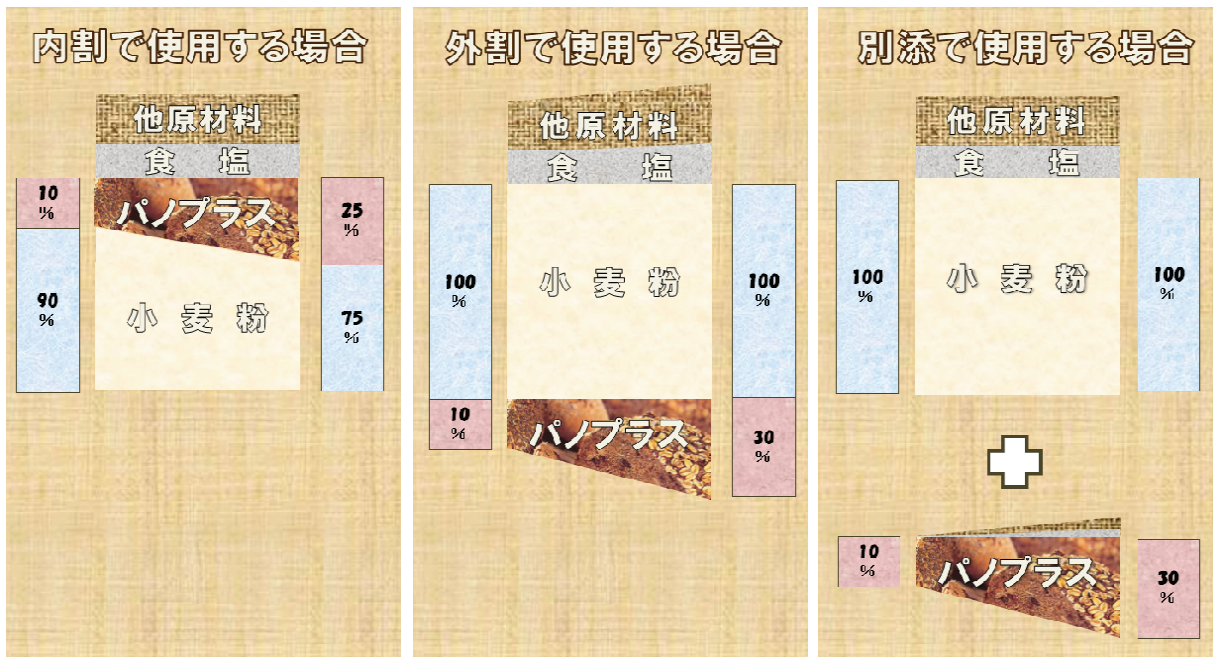
# ゼーランドディア社のベースミックス



## パノプラスシリーズの特徴 (Panoplus)

- ・10～25%を小麦粉におきかえるだけ
- ・塩が入っていないので計算しやすい
- ・あらゆる製法に順応できる
- ・しっとりとした食感を損なわない絶妙のブレンド

## ベーカースパーセントにおける小麦粉100%に対して…



小麦粉のうち10～25%をパノプラスに置き換えてください。中力粉程度の吸水率ですので基本的にはそのままお使いいただけます。

小麦粉のほかにパノプラスを10～30%加えてください。必要に応じて食塩などの他原材料も増量します。中力粉とみなして相当量の水を加えます。

捏ねあげたベースの生地にパノプラスを10～30%加えてください。必要に応じて食塩などの他原材料も追加します。加えたパノプラスに対して30～50%の水を加えます。

### 参考:ベーカースパーセント

基本となる粉の量を100%として加える他の副材料を、主材料である粉に対し何%かで表します。どのような生地が出来上がるのかを想像しやすいので、生地のコネ具合や焼き上がりをある程度予想できます。また、手持ちの小麦粉でどのくらいの生地が作れるのかを簡単に計算できます。

## パシフィック洋行株式会社

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-7-6  
茅場町スクエアビル 3F

TEL 03(5642)6083 FAX 03(5642)6085  
<http://www.pacificyoko.com>

