

ア

ゼーランドディア社のベースミックス

panomix

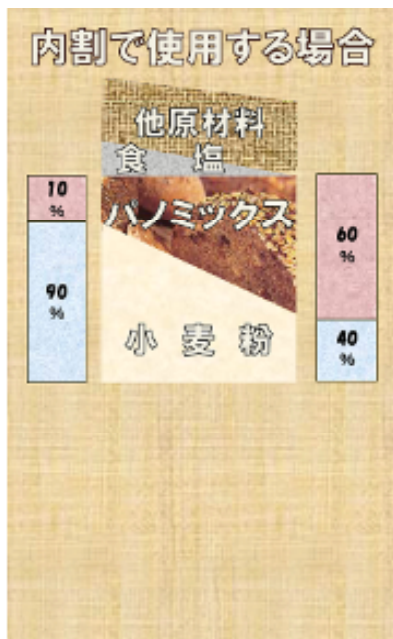


Zeelandia

パノミックスシリーズの特徴 (Panomix)

- ・60%を小麦粉におきかえる
- ・塩が3%含まれるので塩を加えなくて良い
- ・中力粉程度の吸水率なので基本的に加水量は変更しなくてよい
- ・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10～60%をパノミックスに置き換えてください。パノミックス使用量の3%相当の食塩を配合中から減らして下さい。パノミックスを60%使用、食塩無添加で1.8%の食塩を含んだ配合になります。



小麦粉のほかにパノミックスを10～150%加えてください。必要に応じて食塩などの他原材料も減量します。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ミックスを10～30%加えてください。加えたパノミックスの約70%の小麦粉も追加します。加えたパノミックスと小麦粉に対して40～60%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、生地のこね具合や焼き上がりが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>

PACIFIC
YOKO