

生チョコブレッド

カカオの風味が際立つパンです。

濃厚なチョコレートをたっぷり使った、ずっしりと重さを感じられるパンです。オーテンティック・リグーリアとソフター・インテンス・UFを組み合わせることで、シルキーで口当たりのよい食感を追求しました。



中種配合

強力粉	70.0%
水	48.0%
カルメン	10.0%
オーテンティック・リグーリア	3.0%

中種工程

ミキシング	L3ML5H3
捏上温度	26℃
フロアタイム	120分

本捏配合

薄力粉	30.0%
砂糖	10.0%
食塩	2.0%
バター	10.0%
水	18.0%
オーテンティック・リグーリア	2.0%
ソフター・インテンス・UF	0.3%
ノワール・セレクションCT	30.0%
ココアパウダーCT	5.0%

※赤字はピュラトス製品

本捏工程

ミキシング	L3ML5 ↓ L3ML5
捏上温度	27℃
フロアタイム	30分
分割	100g
ベンチタイム	20分
成型	チョコレートフィリング(*1) 50g + くるみ20gを包み、編み込む
ホイロ	30℃/80% 70分
焼成温度	190/210℃
焼成時間	14分～

【オーテンティック・リグーリア】

北イタリア生まれの発酵種使用、やわらかな食感と口どけの良さを付与

【ソフター・インテンス・UF】

菓子パン・リッチな配合のパンのために開発された添加物表示不要のブレッド・インプレーバー

【ノワール・セレクションCT】 カカオ分55%

カカオ・トレース認証付のダーク・クーベルチュール。苦味・酸味・甘味のバランスを整え、フルーティさが感じられる贅沢な味わい

【ココアパウダーCT】

きめが細かく、カカオの香りが豊かなココアパウダー

*1 生乳たっぷりチョコカスター(ソントン)

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 / Fax: 03-5410-2321 E-mail: service_japan@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good