

ココアを減らしてもおいしい！ココアロール



ココアロールパンは、ココアの風味がしっかり感じられるふわっとしたパンです。

練り込み油脂に「ココアアップ」を併用することで、ココアパウダーの風味とココを一層引き立てます。ココアの味わいが豊かになり、パン全体にココと香ばしさが加わります。

材料・配合

赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【生地配合配合】	
強力粉	100%
ココアパウダー	5%
上白糖	20%
食塩	1.2%
脱脂粉乳	3%
全卵	10%
クローネ★	10%
ココアアップ★	5%
イースト	3.5%
イーストフード	0.1%
水	58%

【材料詳細】

★クローネ（汎用性が高い製パン用マーガリン）

★ココアアップ（ココアやチョコレートの風味を底上げするマーガリン）

製法

【生地工程】	
ミキシング	L3分 MH5分↓ L2分 MH4分
捏上温度	27℃
発酵時間	27℃ 75% 60分
分割重量	30g
ベンチタイム	20分
成形	丸目直し
ホイロ	38℃ 80% 60分
焼成	200℃ 7分



製品サンプルの依頼や開発に役立つ情報はこちらから

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。