



※ヨーロッパ特許登録商品

pain minute®

革新的なコンセプト

品質と機能を保証

プロのベーカリー向けソリューション

パンミニッツとは改良剤と製法を組み合わせた
全く新しい焼成冷凍のコンセプトです





パンミニッツ

高性能の改良剤と独自の製法により
以下のような効果を発揮します

- 焼きたてのサクサクしたパンと同様の品質
- あらゆる種類のオープンを使用でき、スチームなしでリベイクが可能
- 解凍をしなくて2~4分という短時間でパンが完成
- ▶ 品質の向上とジャスト・イン・タイムでの商品提供を可能にしロスを防ぐ

皮はがれの防止

パーベイクや通常の焼成冷凍で冷凍保管をすると、厚いクラストが形成されます。パンミニッツを使用することで、厚いクラストの形成と乾燥を防ぐ効果があります。



パンミニッツなし



パンミニッツあり

クラストとクラムが分離することで皮はがれが起きます。冷凍工程により、皮はがれのリスクはさらに大きくなります。



パンミニッツなし



パンミニッツあり

パンミニッツは皮はがれの問題を解決するだけでなく
最終製品へも多くの効果をもたらします

- こんがり輝く焼き色
- 非常に薄いクラストと軽い食感
- 柔らかくしっとりしたクラム

バゲットのレシピ例

ミキシング	低速5分+高速2分(スパイラル)
フロアタイム	60分、またはレシピに応じて調整
分割	350g
ベンチタイム	20分
成形	バゲット
ホイロ	60分 / 28℃ / 85%
クープ	5~7本入れる
焼成*	13分 / 250℃ (通常より+10℃) クラストの色、クラムの食感、ボリュームが最終製品と同じ状態に
冷却*	無風で約30分、パンの中心温度が38℃になるまで
冷凍*	バゲットの場合-30℃で30分
包装*	ビニール袋などで素早く包装をし、ダンボールなどに入れる
保管*	-18~-20℃、冷凍状態を保つ
リベイク	解凍なしでデッキまたはコンベクションオープン、スチームなしで2~4分リベイク

小麦粉	100
水	70
塩	2
サフィンスタント赤	0.7
パンミニッツ	2
ユーロモルト	0.2

*キーポイントとなる工程 /
ミキシング・フロアタイムは通常の方法で

オプション:

- 長時間熟成製法での使用も可能
- パートフェルメンテやルヴァンも使用可能
- シリアルやドライフルーツ、チーズなどの混ぜ込みも可能

焼成冷凍向けに開発されたコンセプトですが
その他の製法で用いても様々なメリットがあります
(高糖生地、生地冷凍製法、ストレート法および冷蔵法など)

高糖生地

- パンミニッツ使用量0.5%、焼成時間を10~20%減らす
- きれいな焼き色
- クラムのしっとり感を維持
- 食べ易い食感

ストレート法および冷蔵法

- パンミニッツ使用量0.4~0.6%、焼成時の色付きが早くなる
- 焼成時間を5~10%減らす
- 非常に薄くサクサクしたクラスト
- 軽い食感

生地冷凍製法

- パンミニッツ使用量0.5~1%、冷凍用改良剤と組み合わせる(イビスアジュールまたはイビスブラン)
- 焼成時にきれいな焼き色を実現
- 非常に薄くサクサクしたクラスト
- 軽い食感

原材料:

- 小麦粉
 - 小麦モルト
 - 酵素
 - ビタミンC
- 使用量 : 0.5~2.5%
包装形態 : 2kg, 10kg
保管条件 : 乾燥した冷暗所 (25℃以下) で保存

LESAFFRE lesaffre.jp

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社 : 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所 : 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所 : 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-4 8F
札幌営業所 : 〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004