

2022年 12月 22日

# 小麦不使用米粉パン (こめとろ<sup>®</sup>、こめたん<sup>®</sup> - 焙煎)

## コンセプトと特徴

- 手軽に米タンパク質が摂取できる“小麦不使用米粉パン”のレシピです
- ウチワサボテン酵母プロテイン(綿半トレーディング株)：  
ウチワサボテン粉末と酵母から抽出したタンパク質の素材です
- パウダーライスD**を添加することで、お米本来のもっちり感や優しい甘さを付与できます
- こめとろ**を添加することで、お餅のようなもっちり感を付与できます
- こめたん - 焙煎**を添加することで、  
生地をつなかりを阻害しにくく、ボリュームのあるパンを作製することができます
- ・(参考値)焼成後の生地100gあたり、タンパク質6.1g、糖質47.3g、食物繊維1.1g  
※但し、ウチワサボテン酵母プロテイン、ウチワサボテン果実粉末、ウチワサボテン果肉ジャムの栄養成分は除く

## 配合

### 原材料名 (%)

<b>パウダーライスD (米粉)</b>	<b>70.0</b>
<b>こめとろ (米粉)</b>	<b>20.0</b>
<b>こめたん - 焙煎 (米タンパク)</b>	<b>5.0</b>
ウチワサボテン酵母プロテイン (綿半トレーディング)	5.0
ウチワサボテン果実粉末 (綿半トレーディング)	5.0
食塩	2.0
上白糖	10.0
生イースト	3.0
脱脂粉乳	3.0
ショートニング	8.0
水	67.0

※赤字は弊社取り扱い商品です



## 試作条件

1. ミキシング ↓オールインL1M2 (捏上26℃)
2. 分割・丸め 60g
3. ベンチタイム 10分 (27℃/70%)
4. 成形 ウチワサボテン果肉ジャム(綿半トレーディング)を12g包餡し丸形に成形
5. ホイロ 50分 (38℃/80%)
6. 焼成 12分 (190℃/190℃)

※上記処方は、弊社でのテスト結果をもとに作成したものであり、条件により結果が異なる場合があります。製造の際は、目的の製品や製造設備に適した条件等をご検討ください。また、上記内容が万一、第三者が保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。