

＼ 新商品! ／

ゆ ごね

国産米粉  
使用

# 湯捏ペーストR

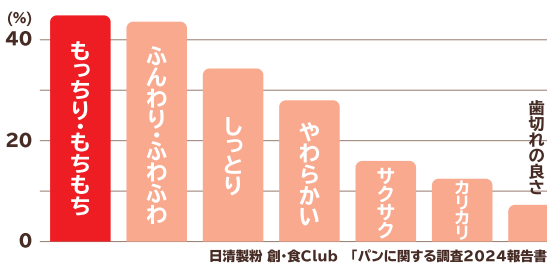


ベーカリーのトレンドを安定的に!  
湯種の手間無しでもっちり食感!

消費者は「もっちり・もちもち」の食感のパンが好み!

Q.食パンの生地について、どんな食感が好きですか?

※20代~60代女性 250人への調査結果



日清製粉 創・食Club 「パンに関する調査2024報告書」より

そのほか、ロールパン・コッペパン、菓子パン、惣菜パン、ドーナツ、蒸しパンでも「もっちり・もちもち」の食感は消費者の好きな食感として上位に!

## 「湯捏ペーストR」の特徴

- もっちり食感と歯切れのよさを両立!

いつものパンが、多加水パンの食感に仕上がります。

- 冷蔵庫から出してすぐに使える  
湯種製法の手間がゼロに!

使用分を絞るだけ!添加量の半分の水分量を減らしてミキシングしていただくだけでOK。湯種製法の準備の大変さ、安定が難しいといった課題が無くなります。



オリエンタル酵母工業株式会社

## 商品詳細

### 湯捏ペーストR



- 【名称】 米粉調製品
- 【原材料名】 米粉、澱粉加工品、砂糖、食用植物油  
脱脂粉乳、粉末卵白、加工澱粉、  
酢酸Na、pH調整剤、水
- 【特定原材料】 卵・乳成分
- 【保存方法】 2~8℃
- 【賞味期限】 製造日起算 開封前50日
- 【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール

## 国産米粉 × でん粉 × 加工技術



国産米粉とでん粉素材をオリエンタル酵母工業の加工技術でペーストにしました。独自製法でアルファ化させることで、水分をたくさん取り込み、でん粉が糖に変わりやすい状態にすることで、**老化しにくい**パンになります。

### 「湯捏ペーストR」の使い方



冷蔵庫から出して計量



生地に添加

POINT  
「湯捏ペーストR」添加量の約半分の水を減らしてください



ミキシング後の生地

# 「湯捏ペーストR」で商品のクオリティアップ!



## 食パン

国産米粉のほんのりした甘さと、さっくり歯切れのよい食感が特徴です。トーストするともちり感と甘さが引き立ちます。毎日食べても飽きないシンプルな味わいです。

### 配合

小麦粉(ミリオン).....	100%
米粉調整品(湯捏ペーストR).....	50
パン酵母(VF).....	2.7
パン品質改良剤 (Cオリエンタルフード).....	0.1
食塩.....	2
砂糖.....	8
脱脂粉乳.....	2
油脂:マーガリン.....	6
水.....	51

### 工程

油脂	
ミキシング:	L3M10H1 ↓ M4H1分
捏上温度:	27℃
フロア時間:	60分
分割重量:	205g×3(型比容積4.5)
ベンチ時間:	20分
成型:	手丸め
ホイロ時間:	70分(型上1cm)
ホイロ条件:	35℃/85%RH
焼成時間:	38分
焼成温度:	①170℃/②230℃(スチーム)



## クロワッサン

「湯捏ペーストR」を添加する事により、通常のクロワッサンより一段とっとりとした食感を感じられます。香ばしさと、しっとり食感が楽しめます。

### 配合

小麦粉(リスドオル).....	100%
米粉調整品(湯捏ペーストR).....	30
パン酵母(LT-3).....	6
パン品質改良剤 (ユーロベイクLS).....	0.7
食塩.....	2
砂糖.....	12
脱脂粉乳.....	3
油脂:マーガリン.....	10
水.....	39
【対生地】	
ロールイン油脂.....	25

### 工程

油脂	
ミキシング:	↓L3M10分H2分
捏上温度:	22℃
大分割:	2kg
フロア時間:	50分
ロールイン:	ロールイン油脂500g 3つ折り3回
厚さ:	3.0mm
分割:	60g(底辺12cm、高さ22cm)
成型:	クロワッサン成形
ホイロ時間:	60分
ホイロ条件:	32℃/75%RH
焼成時間:	14分
焼成温度:	①210℃/②190℃



オリエンタル酵母工業株式会社

東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:03-3968-1116 FAX:03-3968-8929

業務用食品  
サービスサイト  
Food for all

