

導入メリット

老化抑制

しっとり長持ち

コストダウン

仕込時間の短縮

アルファフラワーZで、

湯捏革命。

絶賛
増産計画中!

01 パンの老化を防ぎ、翌日まで続くしっとり食感。

小麦粉に比べ吸水性が高いアルファフラワーZを生地の一部に置き換えて使用することで、熱湯を使うことなく湯捏製法と同様の効果が見込めます。

02 吸水率がアップし、歩留まりが向上。

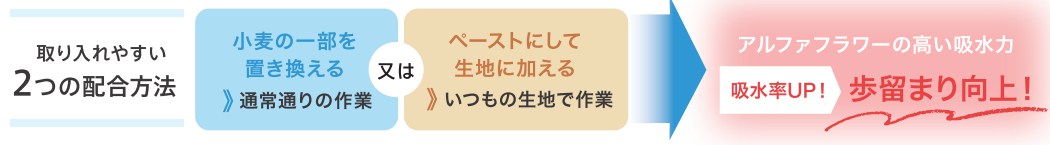


アルファ
フラワーZ
5%使用

■小麦粉100%

※比較イメージ

同じ生地量でこれだけの差。
生地単価の高い物ほどコストダウンに



吸水率比較 | ロールパンにて検証 ※吸水率53%

| 配合方法 | 粉混合 | | ペースト混合 | |
|------|------|------|--------|------|
| | アルファ | アルファ | アルファ | アルファ |
| 配合率 | 5% | 10% | 5% | 10% |
| 吸水率 | 58% | 61% | 60% | 66% |

生地単価比較 | リテイルベーカリー様想定 ※生地単価178.8円

| 配合方法 | 粉混合 | | ペースト混合 | |
|------|--------|--------|--------|--------|
| | アルファ | アルファ | アルファ | アルファ |
| 配合率 | 5% | 10% | 5% | 10% |
| 生地単価 | 178.9円 | 181.6円 | 173.5円 | 171.6円 |

配合量の目安と効果

— 食パン・ロールパンなど —

5%~10%

パン吸水が高まり、しっとりもっちり食感に仕上がります。

— 全粒粉・雑穀パンなど —

5%~10%

しっとりした食感が全粒粉・雑穀のパサつきを抑えます。

— どちら焼きなど —

10%~30%

柔らかくしっとりした食感に仕上がります。

— 中華まんなど —

5%~10%

口溶けと歯切れが向上。蒸し後の表面硬化が低減します。

— パウンドケーキなど —

5%~10%

生地に適度な粘性を与え、ドライフルーツの沈降を抑えます。

日清製粉独自技術によるアルファ化(糊化)した小麦粉。

フレッシュ・フード・サービス株式会社

アルファフラワーZ

● 荷姿: 25kg

原材料表示: 小麦

食品添加物: 不使用

賞味期限: 製造後6ヶ月

小麦粉との親和性が良く、強力な攪拌や低温から高温まで広い温度帯でも安定した粘度を保つため、幅広いメニューにご使用頂けます。

本品は小麦粉ですので、小麦粉と置き換えて使用した場合の原材料表示に変更は必要ありません。

~ アルファペーストを作って取り分けた生地に加えるだけで湯捏風生地の出来上がり! ~
アルファペーストは冷蔵保管ができるため数日間使用することが可能!

仕込み時間
短縮

労務コストダウンに

Point!