

パンの材料とその役割

BREAD INGREDIENTS AND ROLES



- ① スキムミルク …… 脱脂粉乳。全脂粉乳を使用してもよい。
- ② 砂糖 …… 主にきび砂糖を使用。はちみつ、グラニュー糖、上白糖、黒糖を使用することもある。
- ③ インスタント …… 砂糖の多い生地に使用。
ドライースト金サフ
- ④ インスタント …… 殆どのパンはこれで作れます。
ドライースト赤サフ
- ⑤ モルトパウダー …… 砂糖の入らないハード系パンに使用。
- ⑥ 塩 …… サラサラした焼塩タイプの天然塩を使用。



- ① クリームチーズ …… 小分けになっている kiri のものが使いやすい。
- ② 生クリーム …… 乳脂肪分 47% のものを使用。
- ③ ショートニング …… 有機のトランス脂肪酸フリーのものを使用。
- ④ 卵 …… 新鮮なもの。
- ⑤ 無塩バター …… よつ葉の無塩バターを使用。
- ⑥ 牛乳 …… 生乳 100% の成分無調整のものを使用。



- ① グラハム粉 …… 小麦粒全体を粗挽きにした粉。
- ② 全粒粉 …… 小麦粒全体を細挽きにした粉。
- ③ ライ麦粉細挽き …… 粒度の細かい細挽きを使用。
- ④ 米粉 …… 製菓用、製パン用として挽かれたものを使用。

