

製品名：

# レモンクリームパン



レシピ番号： TDL-007



## 製品特徴

口どけのよい生ドーナツの生地を焼いて、焼きブリオッシュにしました。中にはレモン風味のカスタードを詰め、夏にぴったりなふわふわクリームパンに仕上げました。

ネオトラストW600配合の生地なので、凍らせると崩れるような食感で、凍ったまま食べられるアプリケーションです。

原材料			配合 (%)	%	製法	
【生地配合】						油脂
	強力粉		100		ミキシング	L5 ML8 ↓ L3 ML4
	生イースト		4		捏上温度	25℃
混合する	上白糖		16		発酵条件	27℃・70%・60分
	食塩		2		分割量目	55g
	マックスパワー※ <sup>1</sup>		0.5		ベンチタイム	20分
	ネオトラストW600		10		成型	手丸め
	卵黄		10		ホイロ条件	32℃・75%・50分～
	全卵		50		仕上げ工程	レモンクリームを35g注入する
	水		27			
	GMプリメラン※ <sup>2</sup>		38			
	MマイプロートEZ200LT※ <sup>3</sup>		2			
【レモンクリーム】						
	カスタード		100			
	レモンカード※ <sup>4</sup>		5			
合計			364.5			

  

温度	180℃/190℃
時間	8分～

### 【ネオトラスト使用上の注意】

上白糖、脱脂粉乳等の材料と混合してから使用してください。

※<sup>1</sup>当社の製パン改良剤製品です。

※<sup>2</sup>当社のバターコンパウンドマーガリン製品です。

※<sup>3</sup>当社の製パン用機能性油脂製品です。配合された酵素がソフトなおいしさを維持します。

お問い合わせは、テクスデザインラボのトップページ「相談する」よりお願いいたします。



株式会社 J-オイルミルズ  
東京都中央区明石町8番1号 聖路加タワー  
ご用命は担当営業までご連絡ください