

FD IMPROVER 2J

FDインプルーバー 2J

米国、キャラバン社が日本向けとして
新しいテクノロジーを生かし新規開発しました
冷凍生地耐性改良製剤です。

特 長

- 乳化剤、イーストフード等の添加物を除き、
それに換わる機能性を酵素技術の応用で発揮させました。
- 短期間はもちろん、長期間 (3ヶ月) 冷凍しても
ボリュームや美味しさ (香り、風味、食感) を損ないません。
また、梨肌の発生がありません。
- 冷凍生地製法はストレート法はもちろんのこと、
冷凍生地製法上難しい中種法にも冷凍耐性を強化します。

成分 (原材料)

- 小麦粉、小麦グルテン、酵素、アスコルビン酸

使用法及び 留意点

- 標準使用量 : 対小麦粉 1.0%~2.0%

※中種法の場合は本捏に配合してください。

※成型前の発酵及び生地の捏上温度は最小限に抑制してください。

(但し生地配合によって条件は異なる)

※スクラッチの場合、僅か対粉0.3%配合に加えますと焼き落ちもなく、
製品のボリュームが極めて良くなります。

FD インプルーバー 2J ストレート法冷凍生地配合例

ロールパン

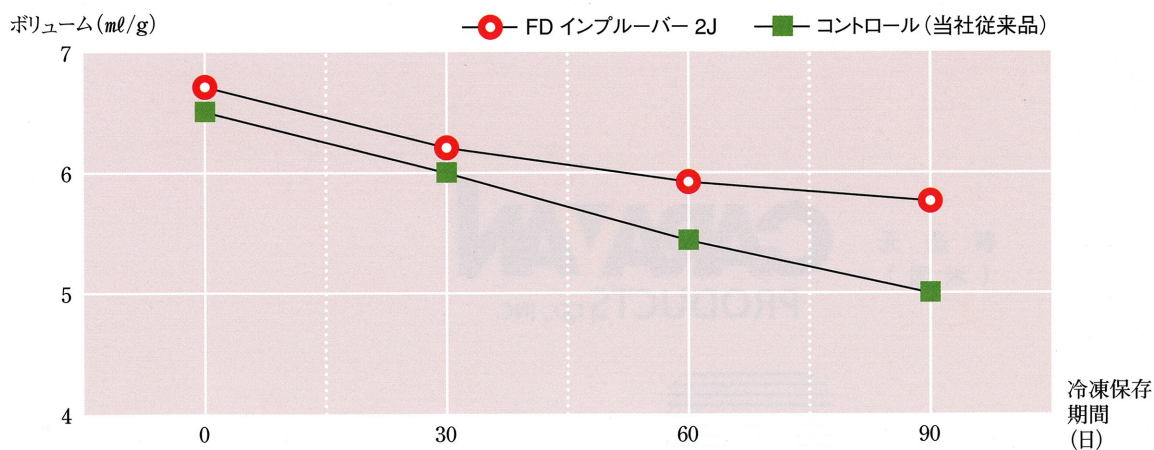
【配合】

	当社従来品	FD インプルーバー 2J
強力粉	80	80
高タンパク粉	20	20
冷凍用イースト	5	5
食塩	1.3	1.3
砂糖	14	14
脱脂粉乳	2	2
マーガリン	15	15
全卵	12	12
水	33	33
当社従来品	1	—
FD インプルーバー 2J	—	1

【工程】

ミキシング	L3M4H1↓ L3M4H4
捏上げ温度	23℃
発酵時間	20分
分割	60 g
ベンチタイム	15分
成型	モルダーにて成型
急速冷凍 (-40℃ブラストフリーザー)	30分

冷凍保存期間とパンのボリューム



形 状

粉末状

荷 姿

20kg入 ポリ袋／段ボール箱

保管条件

清潔で涼しく乾燥した場所に常温で保管してください。

FD IMPROVER 2J