

食品添加物フリー・グルテンフリーパン用ミックス粉の紹介

製品名：「KGS-541」「KGS-981」

近年の食品添加物フリー・グルテンフリーニーズの高まりを受けて開発したミックス粉商品です。いずれのタイプも28品目のアレルゲン、食品添加物は含まれておりません。当製品を使用する事により、従来にはない美味しい食品添加物・グルテンフリーパンを簡単に作ることが出来ます。

《様々なタイプのグルテンフリーパンを作るためのミックス粉》

【KGS-541】

「KGS-541」はグルテンの代わりのような機能を持っておりますので、基材の米粉や様々な穀物粉の10~30%を本品に置換する事により、簡単にグルテンフリーのパンやお菓子を作る事が出来る**コンクミックス粉**です。原材料：米粉、玄米粉、寒天。

＜使用方法＞

基材となる穀物粉・雑穀粉の**10~30%を本品に置換**

＜使用例＞

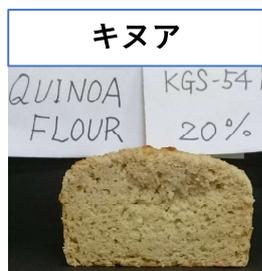
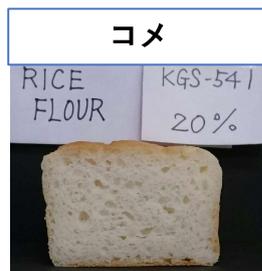
〈ホワイトソルガムの場合 **30%置換**〉



左図の通り、ホワイトソルガム100%ではイーストの力で膨らますことは出来ないが、ホワイトソルガムの30%をKGS-541に置換するとイーストの力でパンのように焼き上げることが出来る。

スーパーフードと呼ばれる注目の雑穀粉でもパンのように加工して提供することが可能になる。

〈各種穀物粉・雑穀粉にKGS-541を使用した製パンテスト品〉



＜新たな提案の可能性＞

自然食向け・ビーガン食向け・低糖質パン開発向け・アスリート食向けなど、従来のパンとは異なる新しいパン食の提案が可能になります。

《グルテンフリー米粉パンを作るためのミックス粉》

【KGS-981】

微粉碎タイプのうるち米粉に「KGS-541」をブレンドしたミックス粉。下記参考レシピのようにグルテンフリー米粉パンを簡単に作ることが可能にする製品です。中・強力粉のような感覚で使用できる米粉ミックス粉であるため、グルテンフリーのタルト生地やクッキー生地など、アレンジ次第では洋菓子への活用が可能です。原材料：米粉、玄米粉、寒天

<参考レシピ>

KGS-981使用角食パン（グルテンフリー）



① KGS-981	600g (21.43oz)	100.0%
② 砂糖	30g (1.07oz)	5.0%
③ トレハロース	30g (1.07oz)	5.0%
④ 脱脂粉乳	12g (0.43oz)	2.0%
⑤ 塩	5g (0.18oz)	0.8%
⑥ ドライイースト	8g (0.29oz)	1.4%
⑦ 無塩バター	48g (1.71oz)	8.0%
⑧ 水	510g (18.22oz)	85%
*型サイズ(22×11×12cm)	*ペーカーズパーセント	

*KGS-981はたかい食品（株）の製品です。

製造工程



①

①①～⑧の材料を準備



②

②①～⑦の材料すべてをミキサーに入れ混ぜる

そのあと ⑧の水を低速混練しながら、全量投入



③

③ 低速で約4分間混練



④

④ 中速で約3分間混練



⑤

⑤ 生地の温度が27°C (80.6°F) 前後になっているか確認後、生地を型に流し込む (発酵前の状態)



⑥

⑥ 生地を ホイロ温度 40°C (104°F) で約30分～40分間発酵させる (発酵完了後の状態)



⑦

⑦ 生地の高さが約2倍程度まで発酵させたら、予熱したオーブンに入れ、180°C (356°F) で約35～40分間焼成する



⑧

⑧ 焼き上がり後直ちに型から取り出し、生地を十分冷ましてから切ります

<洋菓子への応用>

タルト生地、揚げドーナツ、パンケーキなどへのアレンジも多彩。ペーカリーメーカー、洋菓子メーカーの要望に応じ、レシピ開発のサポートもお受けします。



グルテンフリー
オレンジタルト



グルテンフリー
揚げドーナツ（プレーン）



グルテンフリー
パンケーキ