

冷凍パイ生地の品質改良（昆布酸503）

ラピッド法で作った速成パイ生地は、冷凍するとパイの層ができにくく、浮きが悪くなります。昆布酸503を加えた速成パイ生地は、冷凍しても生地層がきれいに分かれ、焼成後の浮き上がりも良く、サクサクとした良好な食感のパイとなります。



● 焼成後の内層が均一になります

焼成後の生地層1枚1枚がきれいに分かれ、適切に空隙が入ることにより、均一でサクサクとした食感が得られます

● 浮きが向上します

昆布酸503を加えることで生地層に適度な強度が与えられ、焼成後の浮きが良くなり、全体に高くふくらみます。

● 作業性が向上します

昆布酸503を加えた生地は伸びが良く、捏ね、伸ばしの作業が容易になります。

<処方例> ☆ラピッド法にて作成

材料	分量
強力粉	120g
薄力粉	100g
冷水	120g
無塩バター	200g
塩	5g
昆布酸503 (対粉0.2%)※	0.44g

※昆布酸503は予め薄力粉と混合してお使いください。

<外観の比較>



昆布酸503あり



昆布酸503なし

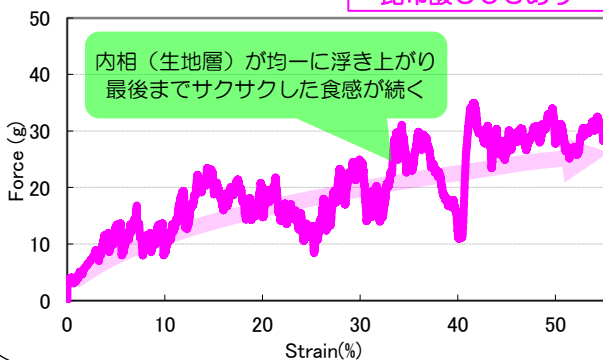
【テスト】

処方例の通り、ラピッド法でパイ生地をつくり、3日間冷凍した後、180℃で焼成して外観と食感を比較しました。

食品への表示例

増粘剤(アルギン酸エステル)

<食感の比較>



昆布酸503なし

