

イースト併用レシピ のご紹介

作業工程はそのままに、ホシノ天然酵母パン種の美味しさを取り入れませんか。イーストの量を減らして吸水量を調整するだけで、リーンな生地からリッチな生地までオールマイティに対応可能です。

メリット

- ・作業工程や配合が大きく変わらない
- ・ホシノ天然酵母パン種の旨味や甘みを生地に付与する
- ・口溶け、食感の改善（しっとり感、もちり感）
- ・香り・風味の向上
- ・パン種を使用することで付加価値の提案ができる

