

レシピデータベース使用マニュアル

- 1、こちらの URL <http://www.panpedia.jp/Login/Index/> に移動して下さい。
ログイン画面が現れます。



- 2、ユーザー名(ID)、パスワードを入力すると、レシピデータベースへ入ります。



絞り込みを使用する場合

- 3、条件をチェックして頂くと、それに該当するレシピが表示されます。パンのカテゴリと手法で絞り込むことができます。該当する条件をチェックして下さい(複数可)。絞り込みの条件にあるカッコ内の数字はその条件に該当するレシピ数です。



(カテゴリで絞り込む)



(手法で絞り込む)

4、探したいレシピの条件をチェックします（例 角形食パン）。

カテゴリで絞り込む

食パン類

角形食パン(18) 山形食パン(31) バラエティ食パン（リッチ配合）(16)

バラエティ食パン（健康志向）(5)

5、絞り込み条件の一番下にある「この条件で検索」をクリックします。

国別

ドイツ(70) フランス(34) イタリア(27) イギリス(26) オーストリア(14)

スイス(7) その他ヨーロッパ(9) 北欧(4) ロシア(2) 北米(6) 中南米(0)

アフリカ(0) 中東(0) インド(0) 東アジア(0) 東南アジア(0)

オセアニア(1) その他の国々(0)

この条件で検索

6、その条件にあてはまるレシピタイトルと説明が表示されます。

直製法 食パン (g)
 一般的な直製法（ストレート）法の食パンであるが、乳製品とマーガリンの使用により遠食に対応しつつ、リッチな風味が楽しめる製品。食感はソフトでありつつも、直製法特有の歯切れ感を有する。七き近藤先生に高く評価頂いた逸品である。

ゆめちから・ナンブコムギ50% 中種法食パン (g)
 北海道産超強力小麦の「ゆめちから」と「ナンブコムギ」をブレンドした食パン。やや蒸れ、引きの少ないソフトな食パンになる。中種と本捏ねのそれぞれのブレンド比率を最適化する事で、本捏ねミキシング要求量と製パン機械耐性を備えた配合（製パンライン試験実証済み）

ゆめちから・ネバリゴシ50% 中種法食パン (g)
 「ネバリゴシ」と、北海道産超強力小麦の「ゆめちから」をブレンドした食パン。両方の品種共に低アミロースであるため、非常にモチモチ感が強く、ソフトな食パンになる。中種と本捏ねのそれぞれのブレンド比率を最適化する事で、本捏ねミキシング要求量と製パン機械耐性を備えた配合（製パンライン試験実証済み）

ゆめちから・ゆきちから50% 中種法食パン (g)
 「ゆきちから」と、北海道産超強力小麦の「ゆめちから」をブレンドした食パン。「ゆきちから」は遠食であるため加水量が多く、通常アミロースであるため、モチモチ感は薄れるが、ケービングし難く、非常に口溶けの良い食パンになる。中種と本捏ねのそれぞれのブレンド比率を最適化する事で、本捏ねミキシング要求量と製パン機械耐性を備えた配合（製パンライン試験実証済み）

7、レシピタイトルをクリックするとそのレシピが表示されます。

作成時間 約4.5時間

配合 **パーカース%**

配合

強力特等粉	100
生イースト	2
生地改良剤タイプI	0.1
砂糖	5
食塩	2
マーガリン	3
ショートニング	3
脱脂粉乳	1
水	70

栄養成分 (1斤あたり)

エネルギー	1234 kcal
たんぱく質	34.6 g
脂質	20.4 g
炭水化物	216.3 g
ナトリウム (食塩相当量 5.7g)	2246 mg

絞り込みを使用しない場合

1、絞り込み条件の下部にすべてのレシピタイトルと説明が表示されています。



ゆめちから・ニシノカオリ35%食パン (g)
「ニシノカオリ」と、北海道産超強力小麦の「ゆめちから」を最適な比率でブレンドした食パン。「ニシノカオリ」硬質であるため加水量が多く、通常アミロースであるため、モチモチ感は薄れるが、ケービングし難く、非常に口溶けの良い食パンになる。

ゆめちから・チクゴイズミ50%食パン (g)
北海道産超強力小麦の「ゆめちから」に対して「チクゴイズミ」をやや多めにブレンドした食パン。ややボリューム感は小さくなるが、両方の品種共に低アミロースであるため、モチモチ感が強くなる。

スイートロール (g)
アメリカから伝わったスイートロール。リッチなパン生地を使用し、カスタードクリームとオレンジスライスをたっぷり巻き込んでいる。やや厚めにカットしているので、柔らかくてしっとりしている。

アルザス・パン・オ・ノア・レザン (g)
フランス北東部アルザス地方の食事パン。クルミ、レーズン、ベーコンが練り込まれている。通常、これらの練り込みによって窯伸びが悪くなりがちであるが、中種法で作る事によって、ボリューム感のあるソフトな製品に仕上がる。

セーサムブロード (g)
小麦粉主体でライ麦粉サワー種とヨーグルトを使用しており、クラムの食感がしっとりしている。全粒粉には食物繊維とビタミンEが、ライ麦粉には食物繊維とビタミンB2が、そして白胡麻にはカルシウムやマグネシウムと葉酸が豊富に含まれているので、より幅広く栄養素を摂取できるのが特色。パンの色付きを良く見えるようにパプリカを

2、レシピタイトルをクリックするとそのレシピが表示されます。

3、レシピが表示された後、他のレシピを探す場合は、レシピの下に絞り込み条件が表示されています。絞り込みを使用しない場合は絞り込み条件をチェックせずに「この条件で検索」をクリックして下さい。絞り込み条件の下にすべてのレシピのタイトルと説明が表示されます。また、PDF形式のレシピはそのページを閉じて下さい。レシピタイトルと説明の一覧に戻ります。