

丸善 コラーゲンペプチド製品を使用したパンレシピのご提案

【ビーバーブレッド 割田健一氏 監修】

丸善のコラーゲンペプチドの特徴

- トレース管理された国産原料100%使用(豚足,鶏足由来)
- 酸・アルカリ不使用の熱水抽出
- 膨潤溶解不要、使いやすい液体タイプ
- 吸収率の良いコラーゲンペプチド(分子量 2,000以下)
- 規模・用途に応じた3サイズ展開(5kg,500g,100g)
- 本品4gで1000mgのコラーゲンが摂取可能

※商品詳細は別途、商品リーフレットをご参照ください



パンへの添加にあたって

- 丸善のコラーゲンペプチドは、普段仕込まれているパン生地との配合・分量はそのままに、調味料(スパイス,塩)などを加える感覚でお取り扱いください
- 丸善のコラーゲンペプチドを添加すると、パンにコクと風味が付与され、もちり感や弾力が増します
- 油やバターを引き立たせるパン(塩パン,フォカッチャ等)との相性が良いです
- サンドウィッチ用のパンに使用すると、具材とのバランスが取れ、味付けに奥行きが出ます
- 「コラーゲンペプチド入り(〇〇mg配合)」「タンパク質入り」「鶏出汁,豚出汁入り」などの商品付加価値が付けられます

食パン + mzチキンコラーゲンペプチド

【ミニ食パン】 サイズ 150×60×70mm / 4個分
1個あたりコラーゲン約1,750mg

材料

	重量	%
強力粉	400g	100
きび糖	24g	6
塩	7.2g	1.8
セミドライイースト	4g	1
低温殺菌牛乳	16g	4
生クリーム(30%)	8g	2
水	288g	72
無塩バター	28g	7
mzチキンコラーゲンペプチド	28g	7
蜂蜜	40g	10

工程

- ミキシング** L3M5S2 ↓ L5
↓で蜂蜜、mzチキンコラーゲンペプチド、
無塩バターを入れる
- 捏ね上げ** 26℃
- フロアタイム** 60分 32℃75%
パンチをして15℃ 14~18時間
- 分割** 210g
- ベンチタイム** 30分
- 成形** 生地を俵型にして型に入れる
フッ素樹脂加工パウンド型 (W:155×D:57×H:60mm)
- ホイロ** 32℃75% 60分
- 焼成** 200/210 25分 スチームあり



【アレンジ例：たまごサンド】

チキンコラーゲン入りのミニ食パンは、鶏肉・卵との相性がとても良いです。



パン・オ・レ生地 + mzポークコラーゲンペプチド

【基本の生地】

材料

	重量	%
強力粉	160g	80
薄力粉	40g	20
グラニュー糖	20g	10
きび糖	20g	10
塩	4g	2
脱脂粉乳	4g	2
セミドライイースト	6g	3
全卵	40g	20
牛乳	120g	60
無塩バター	40g	20
mzポークコラーゲンペプチド	30g	15

工程

ミキシング 前日作業 オールイン L3M3 ↓ L5
↓でバター、きび糖、mzポークコラーゲンペ
プチドを加える

捏ね上げ 26℃

フロアタイム 60分 32℃75%

分割 55gに分割、5℃以下冷蔵

↓ 以下、右記参照

【コラーゲン塩パン】 サイズ 115×70×60mm / 9個分
1個あたりコラーゲン約830mg



成形 冷蔵庫から出して、ガス抜きをし、
有塩バター10gを中心に入れて巻く

ホイロ 28℃75% 45分

焼成 210/180 14分 スチームあり

【アレンジ例：角煮サンド】

ポークコラーゲン入りの塩パンは、豚肉との相性が
とても良いです。



【焼きカレーパン】 サイズ 130×80×35mm / 9個分
1個あたりコラーゲン約830mg



成形 冷蔵庫から出して、丸く伸ばし、カレー
フィリング50gを中心に入れて包む。
濡らしたタオルで生地を濡らし、
パン粉を全体にまぶす

ホイロ 28℃75% 45～60分

焼成 220/180 14分 スチームあり

全粒粉ポテト生地 + mzポークコラーゲンペプチド ①

【基本の生地】

材料

	重量	%
ポテトフレーク	14g	7
お湯	56g	28
強力粉	198g	90
全粒粉	22g	10
グラニュー糖	13.2g	6
食塩	4.4g	2
セミドライイースト	2.2g	1
吸水	127.6g	58
ショートニング	26.4g	12
mzポークコラーゲンペプチド	33g	15

工程

- 前処理** ポテトフレークに熱湯をかけて混ぜ、ラップをして冷蔵庫で冷やしておく
- ミキシング** L3M3S3 ↓ L7
↓で前処理したポテトフレーク、ショートニング、mzポークコラーゲンペプチドを加える
- 捏ね上げ** 26℃
- フロアタイム** 60分 32℃75%
- 分割** 右記参照
- ベンチタイム** 20分
- ↓ 以下、右記参照

【全粒粉ミニ食パン】 サイズ 170×65×90mm / 2個分 1個あたりコラーゲン約4,000mg



- 分割** 83g×3
- 成形** 3つに丸めた生地を型に入れる
フッ素樹脂加工エバウンド型 (W:155×D:57×H:60mm)
- ホイロ** 32℃75% 70分
- 焼成** 160/210 25分 スチームあり

【くるみパン】 サイズ 100×90×40mm / 6個分 1個あたりコラーゲン約1,375mg



- 分割** 100g
生地500gあたりクルミ100g
発酵後、分割、ベンチ20分
- 成形** 丸めて軽く平たくなるようにおさえ、スケッパーで5箇所切り込みを入れる
- ホイロ** 28℃75%45分
- 焼成** 245/210 14分 スチームあり

【ホットドック】 サイズ 180×70×40mm / 7個分 1個あたりコラーゲン約1,150mg



- 分割** 70g
- 成形** 16cmホットドック型
- ホイロ** 32℃75% 70分
- 焼成** 220/210 13分 スチームなし

パンを縦に切り、両端に薄く粒マスタードを塗り、レタス・千切りキャベツ・焼いたソーセージをのせ、コルニッションをあしらって完成

全粒粉ポテト生地 + mzポークコラーゲンペプチド ②

【基本の生地】

材料

	重量	%
ポテトフレーク	14g	7
お湯	56g	28
強力粉	198g	90
全粒粉	22g	10
グラニュー糖	13.2g	6
食塩	4.4g	2
セミドライイースト	2.2g	1
吸水	127.6g	58
ショートニング	26.4g	12
mzポークコラーゲンペプチド	33g	15

工程

- 前処理** ポテトフレークに熱湯をかけて混ぜ、ラップをして冷蔵庫で冷やしておく
- ミキシング** L3M3S3 ↓ L7
↓で前処理したポテトフレーク、ショートニング、mzポークコラーゲンペプチドを加える
- 捏ね上げ** 26℃
- フロアタイム** 60分 32℃75%
- 分割** 右記参照
- ベンチタイム** 20分
- ↓ 以下、右記参照

【ベーコン&オニオン】 サイズ 145×125×25mm / 7個分 1個あたりコラーゲン約1,150mg



- 分割** 100g
生地500gあたり
- ベーコンビッツ 100g
- シュレッドチーズ 75g
- 玉ねぎ(3mmカット) 27g
- ナツメグ 2g
発酵後、分割

成形 棒状に形を整えて、スケッパーで真ん中をカットして広げながら天板に置く

ホイロ 28℃75%45分

焼成 235/210 16分 スチームあり

【ごぼう&チーズ】 サイズ 235×50×25mm / 6個分 1個あたりコラーゲン約1,375mg



- 分割** 106g
生地500gあたり
- ささがきごぼう 140g
- シュレッドチーズ 140g
発酵後、細長く分割

成形 棒状に形を整えて、2~3回ひねる

ホイロ 28℃75%45分

焼成 235/210 16分 スチームあり

フォカッチャ + mzチキンコラーゲンペプチド

【コラーゲンフォカッチャ】 サイズ 180×150×45mm / 530g 1個分
1個あたりコラーゲン約18,750mg

材料

	重量	%
強力粉	250g	100
グラニュー糖	5g	2
塩	5g	2
セミドライイースト	2.5g	1
水	187.5g	75
オリーブオイル	30g	12
mzチキンコラーゲンペプチド	50g	20

【仕上げ用】

オリーブオイル	25g
mzチキンコラーゲンペプチド	25g

工程

ミキシング	L3
捏ね上げ	26℃
フロアタイム	前日60分 32℃75% パンチをして15℃ 14～18時間
分割	527g
ベンチタイム	20分
成形	天板の上に四角いセルクルを置き、生地を入れる
ホイロ	32℃75% 60分
焼成	210/210 25分 スチームあり

オリーブオイルを塗り、ピケをする

焼成後、仕上げ用のmzチキンコラーゲンペプチドとオリーブオイルを合わせたものをハケで塗り、塩を適宜振りかける
余熱がとれたら、型から外す

