

業務用

クックパーEG ラインナップ

業務用 クックパーEG セパレート紙

商 品	規格名/規格	1個(1本)の 希望小売価格	パッケージサイズ(mm)		段ボールサイズ(mm)	
			入数/重量	JANコード	梱入数/重量	ITFコード
	EK60-40 角型 フレンチ天板用 600mm×400mm	オープン	幅605×奥410×高30	4901670103540	幅615×奥420×高140	14901670103547
			300枚/個 3.3kg		4個(1200枚)/13.9kg	
	EK50-35 角型 6枚取り天板用 500mm×350mm	オープン	幅516×奥368×高41	4901670115239	幅530×奥380×高180	14901670115236
			500枚/個 4.0kg		4個(2000枚)/16.5kg	

業務用 クックパーEG クッキングシート カットタイプ

商 品	規格名/規格	1個(1本)の 希望小売価格	パッケージサイズ(mm)		段ボールサイズ(mm)	
			入数/重量	JANコード	梱入数/重量	ITFコード
	スチコン用 33cm×54cm 50枚入	オープン	幅340×奥55×高55	4901670104813	幅300×奥240×高355	14901670104810
			50枚/410g		20本/8.7kg	
	小型スチコン用 33cm×35cm 50枚入	オープン	幅340×奥55×高55	4901670108460	幅293×奥125×高350	24901670108464
			50枚/276g		10本/3.2kg	
	6枚取り天板用 35cm×50cm 50枚入	オープン	幅356×奥55×高55	4901670112603	幅295×奥240×高375	14901670112600
			50枚/403g		20本/8.6kg	

(注)本パンフレットに記載しているパッケージサイズ、段ボールサイズ、重量は参考値です。

〈お問い合わせ先〉
旭化成ホームプロダクツ株式会社

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー TEL.03-6699-3430
〒530-8205 大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル TEL.06-7636-3993

ホームページアドレス
<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/business>
®は登録商標を示します。



2023.10

パンの仕上がりに差が出る!

業務用 クッキングシート



TOLO PAN TOKYO
田中 真司氏 協力

クックパーEG

ベーカリーテクニクブック



省力化編

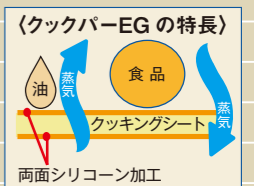
デニッシュ編

パンズ編

クックパーEGを1枚敷けば仕上がりに差が出ます!



油や汁を通しにくく、蒸気を適度に通すクックパーEGはベーカリーの焼成時にその威力を発揮!



旭化成ホームプロダクツ株式会社

クックパーEG®を使って、厨房業務の省力化を実証! 焼成作業のみならず、焼成後の業務負担を軽減!

実力1 表面の焼け具合

砂糖のキャラメル化の状態がよい

天板が汚れにくい

クックパーEG®が糖分の焦げつきを防ぐ

クックパーEG®あり クックパーEG®なし

天板に糖分が焦げつく



ポイント 商品としてのクオリティの違い

クックパーEG®を敷いて焼くクイニーアマンの表面は砂糖のキャラメル化の状態がよく、生地のパターからブルノワゼット臭のよい香りが出ます。底面は生地への火の通りにメリハリがあり、皮目はパリパリとし、中がしっとりと感じる状態になります。また、**天板も糖分が直接つかず、汚れにくくなります。**クックパーEG®を使用しない場合は砂糖のキャラメル化が炭化しやすく、天板へのこびりつきが激しいので洗う作業に時間を取られて商品をしっかり見る時間も失われてしまいます。



実力2 底面の焼け具合

揚げたようなカリカリとした食感

オーブン庫内が汚れにくい

溶けだしたラルドで揚げたようになり歯切れのよい食感に

クックパーEG®あり クックパーEG®なし

高温短時間焼成だと底が固くなりやすい



ポイント クックパーEG®で受け取った油で揚げ焼きのような軽い食感に

チーズや油の多い材料を使用するパンを焼く際にクックパーEG®を敷くと、中から出てきた油分をクックパーEG®が受け止め、揚げ焼きのように香ばしくカリカリとした食感で焼け、特に粉がついている部分は天ぷらのような軽さが生まれます。一方、敷いていない場合は、穴あき天板だと油が流れ落ちてしまい高温短時間焼成ではパンの底が固くなってしまいます。クックパーEG®があると天板にチーズや油分が直接つかず、また**庫内に油がこぼれないため、清掃の手間が省けます。**



TOLO PAN TOKYO 田中さんオススメ! クックパーEG®

クイニーアマン

焼成条件

ステップ	時間	温度	ダンパー	ファン
ステップ1	1分	190℃	0%	ファン4
ステップ2	27分	158℃	50%	ファン4
ステップ3	セルクル外し2分	158℃	100%	ファン4

●スチームコンベクションオープン UNOX BAKERTOP 使用 ●穴あき天板 400×600mm 使用 ●同じ天板位置のパンを比較

材料

〈粉の配合%〉

- 国産強力粉 …… 40%
- フランスパン専用粉 60%

〈粉の総重量に対する%〉

- 食塩 …… 1.6%
- きび砂糖 …… 5%
- 牛乳 …… 48.5%
- 水 …… 10%
- インスタントドライイースト 0.8%
- セミドライイースト 1.2%
- 折込用バター …… 55%
- 塩キャラメル
- ザラ目糖

工程

1. ミキシング …… オールイン L2分
2. 捏ね上げ温度 …… 5℃以下
3. 大分割 …… 1650~1680g(四角に)
4. 冷凍 …… プラスチック製シートに包み冷凍(-40℃)
5. 冷蔵 …… 12~14h(0℃のドゥコンまたは0℃の高湿庫)
6. 折り込み …… 4つ折り×1回→3つ折り×2回
7. 成形 …… 10.5cm×9.5cmの中心に塩キャラメルを絞り、中心に折る
8. 冷凍 …… -20℃
9. 成形 …… セルクルにきび砂糖、底にザラ目糖
10. ホイロ …… 28℃ 75% 1h30m

フガス

焼成条件

ステップ	時間	温度	ダンパー	ファン
ステップ1	1分	260℃	スチーム100%	ファン4
ステップ2	3分	240℃	スチーム100%	ファン4
ステップ3	2分	250℃	スチーム20%	ファン4
ステップ4	2分	260℃	ダンパー100%	ファン4

●スチームコンベクションオープン UNOX BAKERTOP 使用 ●穴あき天板 400×600mm 使用 ●同じ天板位置のパンを比較

材料

〈粉の配合%〉

- 国内産小麦粉 …… 60%
- 国内産イタリア小麦全粒粉 35%
- コーングリッツ …… 5%

〈粉の総重量に対する%〉

- オニオン塩 …… 1.9%
- レモン発酵液 …… 10%
- 水 …… 93%
- 糖酵母 …… 1%
- インスタントドライイースト 0.1%
- ラルド
- カリカリベーコン
- クルミ
- フライドオニオン
- ゴルゴンゾーラ
- ブラックオリーブ
- バジル(フレッシュ)

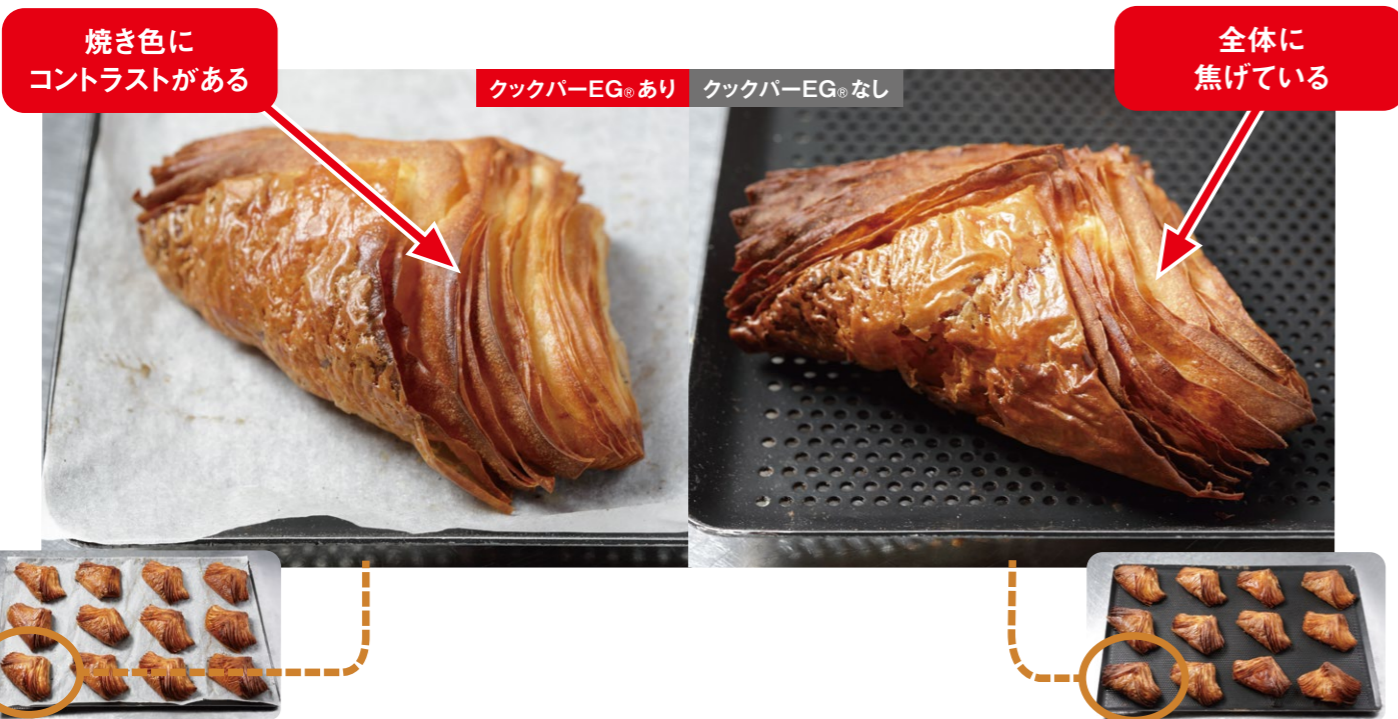
工程

1. ミキシング …… オールイン ボールの中で粉気がなくなるまで
2. 捏ね上げ温度 …… 22℃
3. フロアータイト …… 10分
4. ハンチ …… なし
5. 冷蔵 …… 12h~(0℃のドゥコンまたは高湿庫)
6. 分割 …… 150g
7. ベンチタイム …… なし
8. 成形 …… なるべく薄いところを作るイメージでスケッパーで穴をあける
9. ホイロ …… 室温(25℃) 5分

クックパーEG®を使えば、デニッシュの焼き上がりに差が！ 均一に火が通りやすく、焦げ臭がしにくい！

実力1 表面の焼け具合

適度な焼き色 均一な火通り

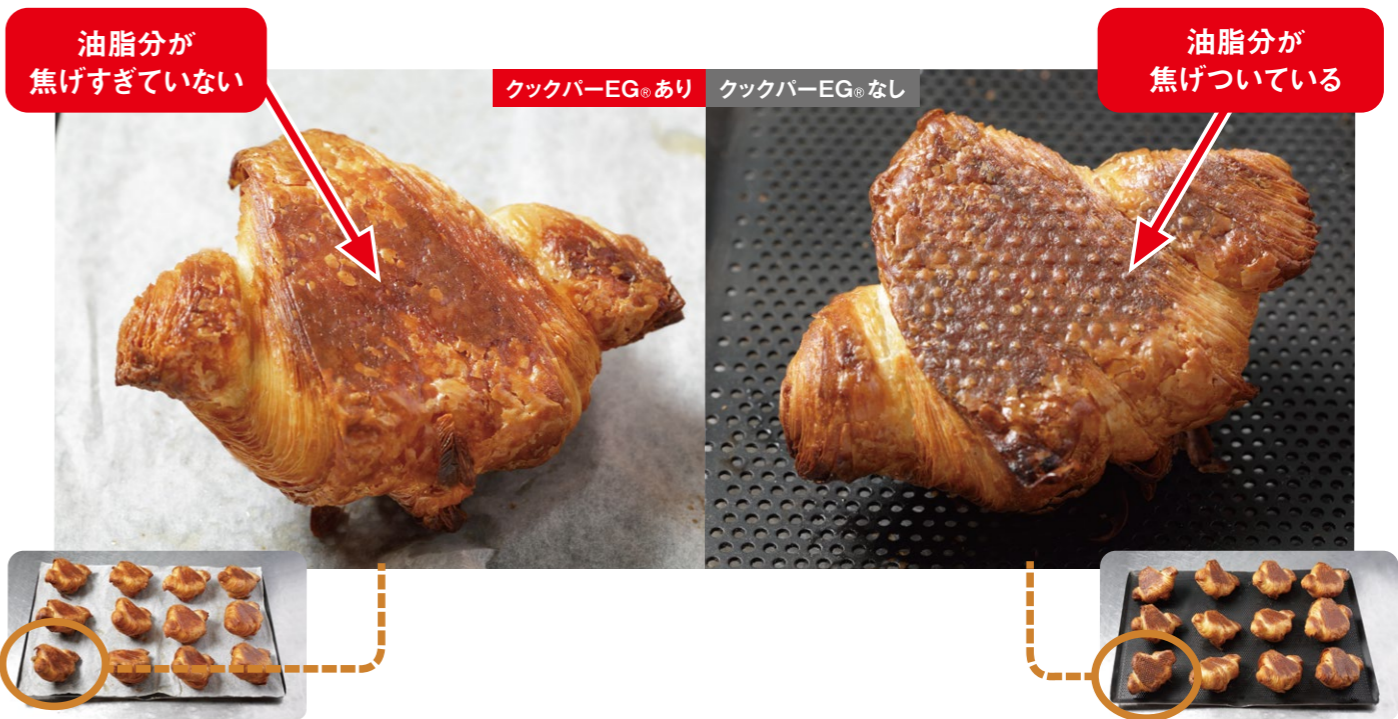


ポイント 焦げすぎない焼き上がり

クックパーEG®を敷いていれば生地の内側も外側も均一に火が通りやすいので、**全体がちょうどいいバランスで焼き上がり**、焼き目も整っています。一方、敷いていないと生地全体の熱伝導が均一になりにくいので、内側までしっかりと火を通そうとすると表面に焦げが出はじめてしまい、しかもその焦げ具合にムラが出てしまいます。だから、クックパーEG®を敷いている方がおいしそうに見えます。

実力2 底面の焼け具合

焦げにくい 香りがよい



ポイント バターの良い香り

クックパーEG®を敷いていれば、生地から出た油脂が流れ出ても天板に直接触れて過剰に熱せられることがないので、ブルノワゼット臭、いわゆる**焦げしバターの良い香りがします**。逆にクックパーEG®を敷いていないと、天板についた油脂が焦げすぎて、パン自体も焦げた臭いがついてしまいます。また、早く火が入ってしまうので生地が早く固まってしまう、サイズが大きくなりません。

TOLO PAN TOKYO 田中さんオススメ! クックパーEG®

パン・オ・ショコラ

焼成条件

ステップ	時間	温度	ダンパー	ファン
ステップ1	3分	190℃	0%	ファン4
ステップ2	5分	170℃	0%	パルス1
ステップ3	5分	170℃	100%	パルス4
ステップ4	5分	170℃	100%	ファン4
ステップ5	2分	190℃	100%	パルス2
ステップ6	45秒	205℃	100%	ファン4
ステップ7	5分	160℃	100%	ファン2

- 材料**
- (粉の配合%)
- 外国産強力粉……… 40%
 - 外国産準強力粉……… 60%
- (粉の総重量に対する%)
- 食塩……… 1.6%
 - きび砂糖……… 5%
 - 水……… 10%
 - 牛乳……… 45%
 - イースト……… 2%
- 折り込み用 発酵バター……… 55%
- 工程**
1. ミキシング……… L2分
 2. 捏ね上げ温度……… -5℃
 3. 大分割……… 1640g
 4. 冷凍……… 四角く形作りビニールに入れ-40℃のショックフリーザーで急速冷凍
 5. 冷蔵……… 12h~(0℃のドゥコンまたは0℃の高湿庫で解凍)
 6. 折り込み……… 3つ折り3回
 7. 成形……… 厚さ5mm、高さ10cm幅9cmの四角形にカット
パトチョコ2本コインチョコ8gを置き二つ折りをして三角形にする
ホイロはとらない。穴開き天板にクックパーEG®を敷き12個ずつ並べる(3×4)
 8. 焼成……… 24分~

●スチームコンベクションオープン UNOX BAKERTOP 使用 ●穴あき天板 400×600mm 使用
●同じ天板位置のパンを比較

クロワッサン

焼成条件

ステップ	時間	温度	ダンパー	ファン
ステップ1	2分	200℃	0%	ファン4
ステップ2	5分	170℃	100%	ファン2
ステップ3	7分	160℃	100%	ファン4
ステップ4	1分	195℃	100%	ファン1
ステップ5	1分	200℃	100%	ファン1
ステップ6	1分	150℃	100%	ファン1

- 材料**
- (粉の配合%)
- 外国産強力粉……… 40%
 - 外国産準強力粉……… 60%
- (粉の総重量に対する%)
- 食塩……… 1.6%
 - グラニュー糖……… 5.5%
 - 水……… 10%
 - 牛乳……… 45%
 - イースト……… 2%
- 折り込み用 発酵バター……… 58%
- 工程**
1. ミキシング……… L2分
 2. 捏ね上げ温度……… -5℃
 3. 大分割……… 1640g
 4. 冷凍……… 四角く形作りビニールに入れ-40℃のショックフリーザーで急速冷凍
 5. 冷蔵……… 12h~(0℃のドゥコンまたは0℃の高湿庫で解凍)
 6. 折り込み……… 3つ折り3回
 7. 成形……… 厚さ5mm、高さ24.5cm底辺11cmの二等辺三角形にカット
 8. ホイロ……… 穴開き天板にクックパーEG®を敷き12個ずつ並べる(3×4)
ホイロ内ではバターが溶けないように、常温では生地が乾燥しないように気を付け出し入れをしながら発酵をとる
 9. 焼成……… 16分~

●スチームコンベクションオープン UNOX BAKERTOP 使用 ●穴あき天板 400×600mm 使用
●同じ天板位置のパンを比較

クックパーEG[®]を使えば、バンズの焼き上がりに差が! パンの中まで火が通りやすく、底面が焦げにくい!

実力1 表面の焼け具合

均一な焼き色

シワが出にくい



ポイント **おいしそうな焼きあがり**

クックパーEG[®]を敷いていたほうが表面の色づきがいいですね。一方、敷いていないほうは表面に火が入りすぎてしまっています。クックパーEG[®]を使えば**生地全体の熱の伝わりが均一になり、表面と中面の火通りに差が出にくい**です。表面ばかり焼けてしまって中面はまだ火が通っていない、という失敗をしにくくなります。

実力2 底面の焼け具合

焦げにくい

ホワイトラインが出やすい



ポイント **底面に差が出ます!**

クックパーEG[®]を敷いておけば、パンが天板に直接触れないので焦げにくいのと、適度に蒸気を通してくれるので中までしっかりと火が通ってくれます。天板にパンが直接触れないから、**底の皮が固くならず食感がよく、ホワイトラインも出て**しっとりとした甘味を感じられるパンに焼きあがります。

TOLO PAN TOKYO 田中さんオススメ! クックパーEG[®]

バンズ・シャテーニユ

焼成条件

ステップ	時間	温度	ダンパー	ファン
ステップ1	1分	160℃	0%	パルス1
ステップ2	5分	165℃	0%	パルス2
ステップ3	4分	170℃	ダンパー 50%	連続ファン2
ステップ4	3分	180℃	ダンパー 80%	連続ファン2
ステップ5	3分	178℃	ダンパー 100%	パルス2

●スチームコンベクションオープン UNOX BAKERTOP 使用 ●穴あき天板 400×600mm 使用 ●同じ天板位置のパンを比較

- 材料**
- (粉の配合%)
- 外国産強力粉……40%
 - 国産強力粉……52%
 - 粟の粉……8%
- (粉の総重量に対する%)
- 食塩……1.55%
 - 上白糖……12%
 - 脱脂粉乳……4%
 - 水……65%
 - 牛乳……4%
 - マーガリン……5%
 - バター(無塩)……5%
 - セミドライイースト……0.8%
 - 卵黄……3%
- (トッピング) すりごま

- 工程**
1. ミキシング…… L5分 M5分 H1分
 2. 捏ね上げ温度…… 22~24℃
 3. フロアタイム…… 10~15分
 4. パンチ…… プラスチック製シートで包む
 5. 冷蔵…… 15~18h (0℃のドゥコンまたは0℃の高湿庫)
 6. 出庫…… 生地を15℃まで復温させる
 7. 分割…… 95gで丸める
 8. ベンチタイム…… 30分~40分
 9. 成形…… 穴開き天板にクックパーEG[®]を敷き、12個ずつ並べる(3×4)
 10. ホイロ…… 生地温を測り、近い温度に設定する。ふくらみを見て少しずつホイロの温度を上げる。最終的には36~37℃の60%にする
 11. 焼成…… 全卵3:卵黄1 ⇒ ぬり卵
- トッピング すりごまをかける

ベーカリーレシピ

バンズ・グラナパダーノ

焼成条件

ステップ	時間	温度	ダンパー	ファン
ステップ1	1分	165℃	0%	パルス1
ステップ2	5分	165℃	0%	パルス4
ステップ3	4分	175℃	ダンパー 50%	連続ファン2
ステップ4	3分	180℃	ダンパー 60%	連続ファン4
ステップ5	2分	210℃	ダンパー 100%	連続ファン4

●スチームコンベクションオープン UNOX BAKERTOP 使用 ●穴あき天板 400×600mm 使用 ●同じ天板位置のパンを比較

- 材料**
- (粉の配合%)
- 外国産強力粉……60%
 - 国産強力粉……40%
- (粉の総重量に対する%)
- 食塩……1.6%
 - 上白糖……8%
 - シュレッドチーズ……4%
 - グラナパダーノ……4%
 - バター(無塩)……3%
 - グレープシードオイル……4%
 - 水……49.5%
 - 牛乳……28%
 - セミドライイースト……0.8%
- (トッピング) いりごま

- 工程**
1. ミキシング…… L8分 M2分 H30秒
 2. 捏ね上げ温度…… 22~24℃
 3. フロアタイム…… 10~15分
 4. パンチ…… プラスチック製シートで包む
 5. 冷蔵…… 15~18h (0℃のドゥコンまたは0℃の高湿庫)
 6. 出庫…… 生地を15℃まで復温させる
 7. 分割…… 100gで丸める
 8. ベンチタイム…… 30分~40分
 9. 成形…… 穴開き天板にクックパーEG[®]を敷き、12個ずつ並べる(3×4)
 10. ホイロ…… 36℃ 75% 約50~60分
 11. 焼成…… 全卵1:卵黄3+ハチミツ0.5 ⇒ ぬり卵
- トッピング いりごまをかける