[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A21D 13/00 (2006.01)
A21D 2/34 (2006.01)

[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810211659.6

[43] 公开日 2010 年 3 月 31 日

[11] 公开号 CN 101683084A

[22] 申请日 2008.9.22
[21] 申请号 200810211659.6
[71] 申请人 株式会社巴黎克鲁瓦桑
地址 韩国京畿道
[72] 发明人 李明九 孙炳根 李钟敏

[74] 专利代理机构 永新专利商标代理有限公司
代理人 陈建全

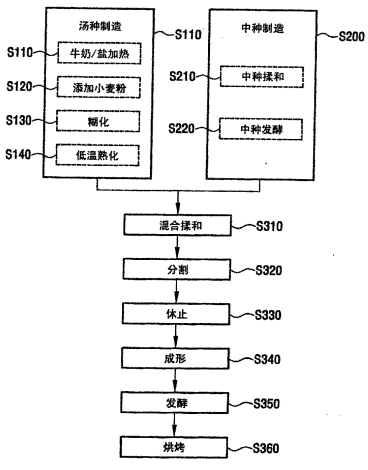
权利要求书 1 页 说明书 5 页 附图 1 页

[54] 发明名称

主食面包的制造方法

[57] 摘要

本发明提供一种主食面包的制造方法，其特征在于，包括以下过程：在将牛奶和盐加热后，添加小麦粉并使其糊化，然后将其进行低温熟化而形成汤种的汤种制造过程；通过混合小麦粉、干酵母、酵母食品、改良剂、盐及水并揉和使之发酵，从而形成中种的中种制造过程；将所述汤种和中种与小麦粉、盐、奶油、干酵母、奶粉、砂糖及水一起混合并揉和的混合揉和过程；将所述面团按规定的大小进行分割的分割过程；在将上述分割后的面团制成圆形后，使其熟化规定时间的休止过程；按照容器成形所述面团的成形过程；将所述面团装入容器中并使其发酵的发酵过程；以及对所述发酵后的面团进行加热的烘烤过程。



1、一种主食面包的制造方法，其特征在于，包括下述过程：

汤种制造过程，其经过将 48～50%的牛奶和 1～2%的盐的混合物加热到 95℃的牛奶/盐加热步骤、在所述加热后的混合物中添加 48～50%的小麦粉的小麦粉添加步骤、将所述添加了小麦粉的混合物一边进行糊化一边揉和的糊化步骤、和将所述糊化后的面团在低温下熟化 12 小时以上的低温熟化步骤来制造汤种；

中种制造过程，其将小麦粉、干酵母、酵母食品、改良剂、盐及水进行混合并揉和；

混合揉和过程，其将所述汤种和中种与小麦粉、盐、奶油、干酵母、奶粉、砂糖、鸡蛋及水一起进行混合并揉和；

分割过程，其将所述面团按规定的大小进行分割；

休止过程，其在将所述分割后的面团制成圆形后使其熟化规定时间；

成形过程，其按照容器将所述面团进行成形；

发酵过程，其将所述面团装入容器中并使其发酵；以及

烘烤过程，其对所述发酵后的面团进行加热。

主食面包的制造方法

技术领域

本发明涉及主食面包，特别涉及使用了汤种和中种的主食面包的制造方法。

背景技术

通常的主食面包制成箱状的面包，根据外形的不同，有以下的类型：使上面自然膨胀而制成山峰形的英国式；和在烤面包的模具上加上盖进行烘烤而使上面形成扁平形的美国式。

所述主食面包实质上有几乎不添加糖分、牛奶及油脂的无脂肪型（lean type）和较多添加糖分、牛奶及油脂的富脂肪型（rich type），将无脂肪型称为烤面包用，将富脂肪型称为三明治用或美国式。

以往的制造主食面包的过程包括：

1）揉和部分原材料，并在27℃下使其发酵4小时的过程；

2）将发酵后的面团（日语原文为：練り）添加到原材料中并再次揉和的过程；

3）在室温下将所述面团放置20分钟后，按照容器进行分割而制成圆形的过程；

4）将制成圆形的面团在室温下放置20～30分钟后，按照容器进行成形的过程；

5）将成形后的面团装入到容器中，在30～40℃下使其发酵50～60分钟的过程；以及

6）将发酵结束后的面团进行烘烤的过程。

可是，通过上述的直接法制造的主食面包的酵母的活性及发酵力减弱，其结果是，味道或风味减退，口感差，不仅没有筋道的味道，而且还有糊化后的主食面包变硬、或变硬的速度即老化速度较快的问题。

发明内容

为解决上述问题，本发明的目的在于提供一种可提高酵母的活性及发

酵力、味道或风味等优良、且口感好的主食面包的制造方法。

此外，本发明的另一目的在于提供一种老化速度慢、保存寿命长、能持续地保持优良品质的主食面包的制造方法。

为达到上述目的，本发明提供一种主食面包的制造方法，其特征在于，包括以下过程：在将牛奶和盐加热后，添加小麦粉并使其糊化，然后将其进行低温熟化而形成汤种的汤种制造过程；通过混合小麦粉、干酵母、酵母食品、改良剂、盐及水并揉和使之发酵，从而形成中种的中种制造过程；将所述汤种和中种与小麦粉、盐、奶油、干酵母、奶粉、砂糖及水一起混合并揉和的混合揉和过程；将所得面团按规定的大小进行分割的分割过程；在将上述分割后的面团制成圆形后，使其熟化规定的时间的休止过程；按照容器将所述面团成形的成形过程；将所述面团装入容器中并使其发酵的发酵过程；以及对所述发酵后的面团进行加热的烘烤过程。

如后所述，根据本发明的实施例的主食面包的制造方法，通过在主面团中混合预先已使其老化的汤种和中种，具有能够提供提高酵母的活性及发酵力、味道或风味优良、口感好、且柔软性优良的主食面包的效果。

此外，根据本发明的实施例的主食面包的制造方法，具有可提供老化速度延迟、保存寿命长、持续地保持优良品质的主食面包的效果。

附图说明

图 1 是表示根据本发明的优选的实施例的主食面包的制造方法的流程图。

符号说明

S100: 汤种制造过程　　S200: 中种制造过程

S310: 混合揉和过程　　S320: 分割过程

S330: 休止过程　　S340: 成形过程

S350: 发酵过程　　S360: 烘烤过程

具体实施方式

以下，如果参照附图对本发明的优选的实施例进行更详细的说明，则如下所述。在本发明的说明中，对于相关的公知的功能或构成的具体说明，在判断为不必要淡化本发明的要旨的情况下，省略其详细的说明。

图 1 是表示根据本发明的优选的实施例的主食面包的制造方法的流程图。如图 1 所示，根据本发明的优选的实施例的主食面包的制造方法大致包括：第 1 工序的汤种制造过程（S100）、第 2 工序的中种制造过程（S200）及第 3 工序的混合揉和过程（S310）、分割过程（S320）、休止过程（S330）、成形过程（S340）、发酵过程（S350）及烘烤过程（S360）。

1. 第 1 工序

所述汤种制造过程（S100）是在将牛奶和盐加热后，添加小麦粉并使其糊化，然后将其进行低温熟化而形成汤种的过程。所述汤种制造过程（S100）利用了下述原理：作为用于在使面团的一部分糊化，并以老化最快的温度即冷藏温度先使其老化后，将其再次与主面团混合，从而使老化延迟的过程，为了使发生过一次老化的面团再次糊化，在 120℃左右的高温下开始糊化。

所述汤种制造过程（S100）包括：将牛奶和盐的混合物加热到 95℃的牛奶/盐加热步骤（S110）、在所述加热后的混合物中添加小麦粉的小麦粉添加步骤（S120）、将所述添加了小麦粉的混合物一边进行糊化一边揉和的糊化步骤（S130）、及将所述糊化后的面团在冰箱中低温熟化 12 小时以上的低温熟化步骤（S140）。

所述牛奶/盐加热步骤（S110）包括在 60℃下加热 30 分钟以增加牛奶的香味的 1 次加热和再次加热到 95℃的 2 次加热。所述糊化步骤（S130）结束后的面团的温度优选保持 60～65℃。

所述汤种制造过程（S100）的小麦粉、盐及牛奶的配合比例有时根据实施例而变化，但优选保持 20:0.2:20。

2. 第 2 工序

所述中种制造过程（S200）是通过混合小麦粉、干酵母、酵母食品、改良剂、盐及水并揉和使之发酵而形成中种的过程。所述中种制造过程（S200）具有下述作用：与在汤种制造过程（S100）中制造的汤种一起加入主面团中，使面团的老化延迟，从而提高酵母的活性及发酵力。

所述中种制造过程（S200）包括：混合小麦粉、干酵母、酵母食品、改良剂、盐及水并揉和的中种揉和步骤（S210）、和在 17℃左右使上述面团发酵约 12 小时的中种发酵步骤（S220）。

3. 第 3 工序

所述混合揉和过程（S310）是将在前述过程中制造的汤种和中种与小麦粉、盐、奶油、干酵母、奶粉、砂糖、鸡蛋及水一起混合并揉和的过程。经过所述混合揉和过程（S310）的面团的温度优选为 27～28℃。所述混合揉和过程（S310）在交替进行低速和高速搅拌的过程中，在添加了加工奶油后，再次重复进行低速和高速搅拌。根据本发明的特征的混合揉和过程（S310）通过将由汤种制造过程（S100）及中种制造过程（S200）先被老化的面团等与主面团进行混合，可使面团的老化延迟。

所述分割过程（S320）是将混合后的面团按照容器分割成规定的大小的过程。在马上要进行所述分割过程（S320）前留出 20～30 分钟的预熟化时间。

所述休止过程（S330）是在将分割后的面团制成圆形后使其熟化规定时间的过程。所述休止过程（S330）的熟化时间优选为 20～25 分钟左右。

所述成形过程（S340）是按照容器成形所述面团的过程。优选在所述成形过程（S340）之前除去面团中所含的气体。

所述发酵过程（S350）是将解冻后的面团装入容器中并使其发酵的过程。所述发酵过程（S350）在 35～38℃、相对湿度 85～90%下进行 50～60 分钟。

所述烘烤过程（S360）是对所述发酵后的成形物进行加热的过程。所述烘烤过程（S360）优选在能够不同地调节上部和下部的加热温度的烤箱中进行。所述烘烤过程（S360）在上部为 170℃、下部为 210℃的温度下进行 35～40 分钟。

〈实施例〉

在 60℃下将牛奶和盐加热 30 分钟后，再加热到 95℃，向其中添加小麦粉，一边糊化一边揉和，从而制造汤种。此时，面团的温度保持 60～65℃。接着，将所述汤种在冰箱中低温熟化 12 小时以上。此时，所述小麦粉、盐及牛奶的配合比例保持 20:0.2:20。

然后，与所述汤种不同地，另外按 70:0.6:0.03:0.5:0.2:46 的配合比例混合小麦粉、干酵母、酵母食品、改良剂、盐及水，使面团的温度达到 18～19℃并揉和，将该面团在 17℃的发酵室中发酵 12 小时，制成中种。

接着，将制造的汤种和中种与小麦粉、盐、奶油、干酵母、奶粉、砂糖、鸡蛋及水的混合物混合在一起，以低速（30rpm）和高速（60rpm）一

边搅拌一边揉和。此时，小麦粉、盐、奶油、干酵母、奶粉、砂糖、鸡蛋及水的配比保持 10:2:9:0.2:3:8:5:14。所述面团的温度保持 27～28℃，并在室温下放置 20～30 分钟。

然后，在将所述面团分割成一定的大小后，制成圆形，在经过 20～25 分钟的熟化时间后进行成形，装入主食面包容器中。然后，对装入所述主食面包容器中的面团，在 37℃、相对湿度 85～90%的气氛下进行 50～60 分钟的发酵。接着，将所述主食面包的坯料（面团）装入烤箱，在上部为 170℃、下部为 210℃的温度下进行 35 分钟的烘烤，从而完成主食面包的制造。

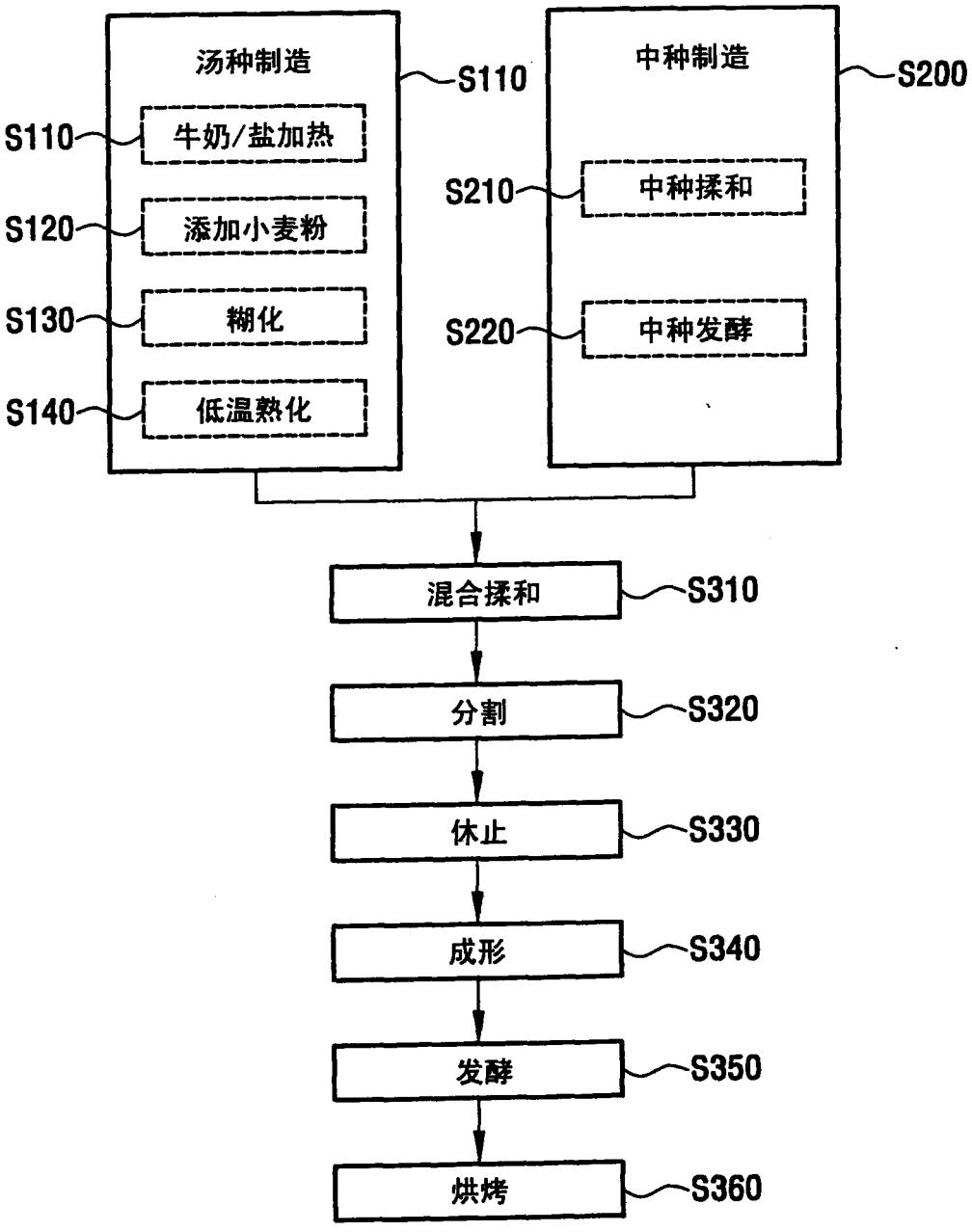

汤种制造
S110
S110
牛奶/盐加热
S120
添加小麦粉
S130
糊化
S140
低温熟化
中种制造
S200
S210
中种揉和
S220
中种发酵
混合揉和
S310
分割
S320
休止
S330
成形
S340
发酵
S350
烘烤
S360

图1