

業務用

Net:10kg



北海道産小麦

100%

使用

P110

きたそだち ブレッドミックス

KITASODACHI BREAD MIX

湯ごねのようなもっちりとした食感と
しっとり感の持続を実現した
北海道産小麦100%のブレッドミックスです。



ホテルブレッドをはじめ、菓子パンやピザなど幅広い生地展開が可能です。



NIPPON 日本製粉株式会社

バラエティレシピ

●ホテルブレッド (標準配合・リッチ配合)



配合		①標準配合	②リッチ配合	工程
原 材 料	%			ミキシング ①L2M6↓L2M3H3②L2M6↓L2M3H4
P110	100			捏上温度 ①②27℃
パン酵母(生)	2.5			発 酵 ①②60分
全卵	5			分割重量 ①②190g×4 (比容積4.8)
水	59			ベンチタイム ①②20分
無塩バター (マーガリン)	5			成 形 ①②丸め
配合	②リッチ配合			ホイロ ①40分(38℃/85%) ②45分(38℃/85%)
原 材 料	%			ホイロ後 ①②中央部分をハサミでカットし、バターを少量絞る
P110	100			焼 成 ①約35分(2斤型、180℃/210℃) ②約30分(2斤型、170℃/210℃)
パン酵母(生)	2.5			仕上げ 表面にバターを塗る
全卵	15			
水	41			
無塩バター (マーガリン)	15			
生クリーム	5			
はちみつ	2			

●星型パンピザ



①標準配合



【トッピング】	
TPソーstromat	20g
玉ねぎ	30g
コーン	30g
ジャガイモ	5切
アスパラガス	10切
シュレッドチーズ	20g

工程	
ミキシング	L2M6↓L2M3H3
捏上温度	27℃
フロアタイム	10分
分割重量	350g
冷蔵	-5℃、一晩
成 形	厚み8mmまで延ばす星型にカット
トッピング	①TPソーstromatを塗る ②野菜をトッピング
ホイロ	40分(38℃、85%)
トッピング	③シュレッドチーズをトッピング
焼成	約15分(200℃/200℃)

●あんバター



②リッチ配合



【包餡・トッピング】 餡50gに対して	
餡	50g
かのこ豆	6つ
有塩バター	5g

工程	
ミキシング	L2M6↓L2M3H4
捏上温度	27℃
発 酵	60分
分割重量	50g
ベンチタイム	20分
成 形	包餡(餡、かのこ豆) IFトレイに入れる
ホイロ	55分~(38℃、85%)
焼成	約8分(220℃/240℃)
仕上げ	粗熱が取れたら 柔らかくしておいた有塩バターを注入

●練乳スティック



③菓子パン配合

配合	
原 材 料	%
P110	100
パン酵母(生)	3
全卵	15
水	39
無塩バター (マーガリン)	15
上白糖	5
【チョコ生地】	
T330	8
【トッピング】	
練乳バター	適量
FCレモン	5g/1個
FCラズベリー	5g/1個
クランベリー	5粒/1個

工程	
ミキシング	L2M4H2↓L2M3H3↓(T330)L2M2
捏上温度	27℃
発 酵	60分
分割重量	50g
ベンチタイム	20分
成 形	ヴィエノワ成型 1.5cm
ホイロ	60分(38℃、85%)
焼 成	9分(200℃/190℃)

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPN 日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 広島支店 TEL.(082)243-2200
 関東支店 TEL.(03)3350-3604 大阪支店 TEL.(06)6448-5745 福岡支店 TEL.(092)451-5711
 仙台支店 TEL.(022)711-1157 高松営業所 TEL.(087)851-5220 札幌支店 TEL.(011)261-2481