

はるゆたか100

25kg

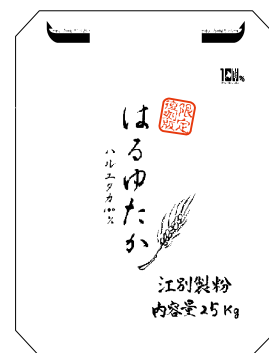


栽培が難しく生産量が極めて少ない幻の「ハルユタカ」を贅沢に100%使用した小麦粉が数年ぶりに復活です。最大の特徴である「ハルユタカ」特有の甘み、香り、もちもちとした食感の魅力を是非ご堪能下さい。

灰分	0.44%
蛋白	12.3%
主な用途	パン
内容量	25kg
原材料	小麦粉（北海道産小麦）



北海道産小麦を
100%使用しています



江別製粉株式会社

〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地

TEL 011-383-2311 FAX 011-383-2315 <http://haruyutaka.com>



使用粉：はるゆたか100



【配合】

小麦粉（はるゆたか100）	100	%
グラニュー糖	5	
食塩	2	
脱脂粉乳	3	
無塩バター	3	
ショートニング	2	
生イースト	2.5	
生地改良剤 *1	0.1	
水 *2	67~68	

【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M3分 MH1分↓ ^{油脂} L 2分 M3分 MH1分
捏上温度	27℃
発酵時間（27℃/75%）	60分 パンチ 30分
分割重量	140g×3（型比容積3.8）
ベンチタイム	20分
成形	丸め直して1斤型に3玉詰める
ホイロ（38℃/80%）	60分
焼成（上火180℃/下火210℃）	30分（軽くスチーム）

【備考】

- *1 プリマ・パネ（ピュラトスジャパン株式会社）
- *2 水は生地の状態によって調整して下さい。



使用粉：はるゆたか100



【配合】

小麦粉（はるゆたか100）	100	%
グラニュー糖	4	
食塩	2	
加糖練乳	3	
無塩バター	3	
ショートニング	2	
生イースト *1	2.5	
生地改良剤 *2	0.15	
生クリーム（脂肪分45%）	3	
水 *3	62	

【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M3分 MH1分 ↓ L 2分 M3分 MH1分
捏上温度	28℃
発酵時間（27℃/75%）	60分
分割重量	210g×6（型比容積4.2）
ベンチタイム	20分
成形	モルダーに1回通してU字交互詰めをする ローラー 4.5/展圧板 2.3（鎌田機械製作所） （実測値 1.7cm）
ホイロ（38℃/80%）	40～42分
焼成（上火200℃/下火210℃）	38分

【備考】

- *1 レギュラーイースト（オリエンタル酵母工業株式会社）
- *2 プリマ・ナチュラ（ピュラトスジャパン株式会社）
- *3 水は生地の状態によって調整して下さい。

デニッシュ食パン (オーバーナイト法)



使用粉：はるゆたか100・TYPE ER

3つ折り×3回



【配合】

小麦粉（はるゆたか100）	70	%	マーガリン *2	7	%
小麦粉（TYPE ER）	30		卵	20	
グラニュー糖	12		牛乳	20	
食塩	1.5		水 *3	5	
生イースト *1	5		ロールイン油脂 *4	35	

【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M 1分 ローリング
	台上で前後に揺る様に捏ねて表面をなめらかにする
捏上温度	22℃以下
発酵時間	10分（室温で濡れ布巾をかける）
冷却（-3℃）	生地を薄くして乾燥しないようにビニールで包んで冷却 12～16時間
ロールイン・折り込み（3つ折り×3回）	こまめに生地を冷却しながら3つ折りを3回行う 折り込み終了後、生地を1cmまで薄くして 冷凍庫（-3℃）で60分～18時間冷却してから 最終厚8mmに伸ばす
分割・成形 *5	約70g（2.5cm×2.0cm）の短冊形に切り分け、 冷凍庫（-3℃）で一晩冷蔵する 生地を室温で30分放置してから刷毛で表面に水を塗り 2枚重ねてから三つ編みして食パン型に入れる
ホイロ（27℃/75%）	2時間～2時間30分
焼成（上火180℃/下火180℃）	天板に食パン型を乗せて焼成する 40分

【備考】

- *1 カネカイーストGA（株式会社カネカ）
- *2 ノヴァバターリッチプロ（株式会社カネカ）
- *3 水は生地の状態によって調整して下さい。
- *4 RMバターリッチ50（株式会社カネカ）
- *5 食パン型は1斤型を使用。型比容積3.6になるように分割重量を調整します。