

# はるゆたか ブレンド

25kg/5kg



知名度抜群の小麦品種「ハルユタカ」を使用し、数種類の北海道産小麦をブレンドしたパン用粉。「ハルユタカ」特有の甘み、香りは絶品です。食事パン等ではもちもち感のあるパンに仕上がります。

灰分	0.46%
蛋白	11.3%
主な用途	パン
内容量	25kg/5kg
原材料	小麦粉（北海道産小麦）

**100%**  
Hokkaido  
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：はるゆたかブレンド



## 【配合】

小麦粉（はるゆたかブレンド）	100	%
グラニュー糖	6	
食塩	2	
脱脂粉乳	3	
無塩バター	4	
ショートニング	2	
生イースト	3	
生地改良剤 *1	0.1	
水 *2	64~66	

## 【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1回通してU字互い詰めをする 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%）	40~45分
焼成（上火200℃/下火210℃）	38分

## 【備考】

- \*1 プリマ・バネ（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：はるゆたかブレンド



## 【配合】

小麦粉 (はるゆたかブレンド)	100	%
食塩	2.1	
インスタントドライイースト *1	0.2	
モルト溶液 (1:1)	0.6	
水	72	
足し水 (パシナージュ) *2	18~20	

## 【工程】

ミキシング (縦型ミキサー)	パシナージュ L 2分 ↓ L 16分 (L 16分の間に足し水を少しずつ入れていく)
捏上温度	23℃
発酵時間 (27℃/75%、5℃)	20分 パンチ 20分 パンチ 20分 パンチ 冷蔵 最後のパンチ後、冷蔵庫 (5℃) で一晩冷蔵する 発酵は大きなボウルの中で行う。1, 2回目のパンチは カードを使用してボウルの中で、3回目のパンチは台上で 行い、再びボウルに戻して冷蔵する
分割重量	ホイロ (27℃/75%) に90分入れて生地温度を戻し 前後に生地を軽く折り畳み、形を整えてから分割する 130~135g
ベンチタイム	0分
成形	小麦粉とライ麦粉 (1:1) を混ぜた物を底面に付け、 ホイロは取らずにスリップピールに乗せて窯入れする
焼成 (上火230℃/下火240℃)	16分 (スチーム)

## 【備考】

- \*1 サフ インスタントドライイースト赤ラベル (日仏商事株式会社)
- \*2 足し水は生地の状態によって調整して下さい。

# カルトフェル (ストレート法)



使用粉：はるゆたかブレンド・TYPE ER・石臼全粒粉・石臼ライ麦全粒粉

全粒粉・ライ麦使用比率 各10%



## 【配合】

小麦粉（はるゆたかブレンド）	60	%	じゃがいも（マッシュ）	10	%
小麦粉（TYPE ER）	20		地ビール *1	21	
全粒粉（石臼全粒粉）	10		水 *2	46~47	
ライ麦粉（石臼ライ麦全粒粉）	10				
上白糖	1				
食塩	2				
ラード	3				
生イースト	3				

## 【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M3分↓L 2分 M1.5分
捏上温度	26℃
発酵時間（27℃/75%）	70分
分割重量	700g
ベンチタイム	30分
成形	円柱形に成形し、表面にライ麦粉をまぶして発酵させる
ホイロ（27℃/75%）	60分
焼成（上火220℃/下火220℃）	35分（スチーム）
	窯入れ後すぐに上下火を200℃に設定する

## 【備考】

- \*1 北海道江別小麦ビール（SOCブルーイング株式会社）
- \*2 水は生地の状態によって調整して下さい。