

# Nouvelle Vague

ヌーベルバーグ

ヌーベルバーグとはフランス語で「新しい波」

シンプルなパンにこそ 選りすぐりの小麦粉を。



北の大地から。

「新しい波」

NET 25kg

# 北海道産ハースブレッド専用粉誕生！

**Nouvelle baguette**

ヌーベルバーク



北海道産ハースブレッド専用粉「ヌーベルバーク」は「心地好いクラストの食感」と「甘み引き立つ小麦本来の香り」を手軽に楽しむ。」をコンセプトに、長い研究期間を経て誕生いたしました。北海道産小麦をより身近に感じられるパン用粉となっております。

灰分 0.56% 粗たん白 12.0%

※原料事情により、分析値は変更になる場合があります。

## 製品特長

- 厳選した小麦と当社独自の製粉方法により、芳醇な香りと口溶けの良さを最大限に引き出しました。
- フランスパンにおいては、特にクラストの軽さと薄さを表現できます。
- 北海道産小麦の絶妙なブレンドにより、優れたミキシング耐性や発酵耐性を実現。

フランスパン  
(低温長時間タイプ)



### 【配合】

ヌーベルバーク	100.0%
食塩	1.8%
インスタントドライイースト	0.3%
BBJ	0.05%
モルトシロップ	0.3%
水	80.0%

### 【工程】

ミキシング	L 5M7H1
捏上温度	22℃
フロアタイム	110分P65分 30℃/80%
分割	320g
ベンチタイム	25分
成形	バタール
ホイロ	45~50分 30℃/80%
焼成	225℃/240℃ 32分~ スチーム

ハースブレッドバラエティー



### 【配合】

(ポーリッシュ種)	
ヌーベルバーク	40.0%
インスタントドライイースト	0.1%
水	40.0%

### (本捏)

ヌーベルバーク	60.0%
食塩	2.1%
インスタントドライイースト	0.3%
モルトシロップ	0.3%
水	35.0%

### ◆A: 生地練り込み用フルーツ・ナッツ類 (小麦粉1kgに対して)◆

クルミ	20.0%	グリーンレーズン	6.0%	カレンズ	2.0%
チップチョコ	10.0%	カルフォルニアレーズン	3.0%		
ドライクランベリー	6.0%	オレンジカット	3.0%		

### 【工程】

(ポーリッシュ種)	
ミキシング	ホイッパーで均一になるまで混ぜる
捏上温度	24~25℃
フロアタイム	8℃ 18~21時間

### (本捏)

ミキシング	L 5M7 ↓ (A投入) L 2M2
捏上温度	24~25℃
フロアタイム	90分P60分 30℃/80%
分割	200g
ベンチタイム	15~20分
成形	再丸め
ホイロ	45~50分 30℃/80%
焼成	210℃/230℃ 25~30分 スチーム