



■標準分析値 蛋白12.4%/灰分0.42% ■内容量 20kg

原料由来の強いグルテン質と、
製粉技術により安定した蛋白量を持つパン用強力粉。
吸水性の高さと、安定した生地物性を兼ね備えています。

ボリューム感が引き出すソフトな食感と
国産小麦特有のもちもちとした食感。
そして、引き立つ小麦の甘みをお楽しみください。



鶴 の ゆ め

国産小麦が生んだパン用強力粉



星野物産株式会社

URL <http://www.hoshinet.co.jp/>

本社・工場
〒376-0193
群馬県みどり市大間々町2458-2
TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233

東京営業所
〒101-0042
東京都千代田区神田東松下町37-3
TEL 03-5298-3710 FAX 03-5298-3775



お届けします、国産小麦の美味しさー。

- ・吸水性が高い国産小麦 100%の強力粉です。安定した生地物性が特長です。
- ・ボリューム感、もちもちとした食感、小麦の甘みが引き立つため、こだわりの食パンにおすすめです。
※菓子パンやバラエティブレッドなど、幅広い用途でお使いいただけます。

標準レシピ (食パン)

『配合』

・鶴のゆめ	100%
・生イースト	2.5%
・砂糖	6%
・食塩	2%
・ショートニング	5%
・イーストフード	0.1%
・水	68%

『工程』

・ミキシング	L2M2H1 ↓ L2M3H2
・捏ね上げ温度	28℃
・フロアタイム	60分 パンチ 30分
・分割	220g
・ベンチタイム	25分
・成型	モルダー
・ホイロ	45分 (38℃/85%)
・焼成	200℃ 40分



湯捏ね食パン

『配合』

・鶴のゆめ	80%
・砂糖	8%
・生イースト	2.5%
・脱脂粉乳	2%
・コンソイドマーガリン	7%
・水	43%
・湯種	全量

『工程』

・ミキシング	L2M3 ↓ L3M4H2
・捏ね上げ温度	28℃
・フロアタイム	60分 パンチ 30分
・分割	220g
・ベンチタイム	25分
・ホイロ	50分 (35℃/80%)
・焼成	180℃/200℃ 40分

<湯種>

・黄金餅 (乾燥粉) 20%
・砂糖 2%
・塩 2%
・熱湯 40%

※15時間以上冷蔵

調理パン

『配合』

・鶴のゆめ	100%
・イースト	3%
・砂糖	10%
・塩	1.5%
・脱脂粉乳	2%
・コンソイドマーガリン	6%
・ショートニング	6%
・全卵	10%
・イーストフード	0.1%
・水	54%

『工程』

・ミキシング	L3M4H1 ↓ L3M4H2
・捏ね上げ温度	28℃
・フロアタイム	60分 パンチ 30分
・分割	45g、各種
・ベンチタイム	25分
・成型	各種
・ホイロ	45分 (35℃/80%)
・焼成	200℃ 10分～

菓子パン

『配合』

・鶴のゆめ	80%
・白金餅 (乾燥粉)	20%
・イースト	3.5%
・砂糖	25%
・塩	1.2%
・脱脂粉乳	3%
・コンソイドマーガリン	10%
・ショートニング	5%
・全卵	10%
・イーストフード	0.1%
・水	50%

『工程』

・ミキシング	L3M4H1 ↓ L3M4H2
・捏ね上げ温度	28℃
・フロアタイム	60分 パンチ 30分
・分割	45g、各種
・ベンチタイム	25分
・成型	各種
・ホイロ	45分 (35℃/80%)
・焼成	200℃ 10分～

