

TYPE ER

(タイプイーアール)

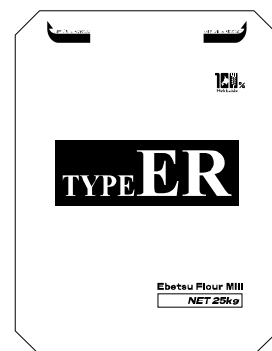
25kg/5kg



本場フランスの小麦粉『タイプ65』を目指して仕上げたハードブレッド用粉。小麦本来の味・香りを最大限に引き出しました。噛むほどに旨み・奥深い味わいが広がるフランスパンに仕上がります。

灰分	0.68%
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）、米こうじ、クロレラエキス粉末、アセロラ粉末

100%
Hokkaido
北海道産小麦を
100%使用しています



※この製品の加工品を販売する際には、一括表示内の原材料記載箇所に、米こうじ、クロレラエキス粉末、アセロラ粉末の食品添加物表示が必要です



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：TYPE ER



【配合】

小麦粉 (TYPE ER)	100	%
食塩	2.1	
インスタントドライイースト *1	0.2	
水 *2	68~70	

【工程】

ミキシング (縦型ミキサー)	イースト L 1分 ↓ オートリリース 30分	食塩 L 1分 ↓ L 3分 M 1分
捏上温度	23~24℃	
発酵時間 (27℃/75%)	20分 パンチ 20分 パンチ 20分 パンチ パンチ後、5℃の冷蔵庫で12~16時間発酵させる	
分割重量	250g	
ベンチタイム (27℃/75%)	40~50分 生地温度が17℃以上になったら成形する	
成形 *3	約45cm (バゲット状)	
ホイロ (27℃/75%)	50分	
焼成 (上火230℃/下火225℃)	24分 (スチーム使用)	

【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 水は生地の状態によって調整して下さい。
- *3 生地は軟らかいので手粉を多めに使用します。前後に軽く転がして、棒状に整えます。

クロワッサン（オーバーナイト法）



使用粉：TYPE ER・石臼全粒粉

3つ折り×2回



【配合】

小麦粉（TYPE ER）	95	%	無塩バター	5	%
全粒粉（石臼全粒粉）	5		牛乳	40	
グラニュー糖	11		水（30℃） ^{*1}	8	
食塩	2		ロールイン用油脂	50	
生イースト	4				

【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	20℃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 12～18時間
ロールイン・折り込み（3つ折り×2回）	3つ折り1回目終了後、冷凍庫（-20℃）で15分冷却 3つ折り2回目終了後、冷凍庫（-20℃）で10分冷却 厚さ1cmに伸ばし、冷凍庫（-3℃）で60分冷却 最終厚3.0mm
分割・成形	9cm×18cm（50g）の二等辺三角形に切り分け、 冷凍庫（-3℃）で10分休ませた後、成形する 成形後、冷凍庫（-3℃）で一晩冷蔵する
ホイロ（26℃/80%）	生地を天板に移し、室温で30分放置してからホイロへ 90分
焼成（上火200℃/下火180℃）	溶き卵を表面に塗って焼成する 15分

【備考】

*1 水は生地の状態によって調整して下さい。

パン・オ・レザン (冷蔵中種法)



使用粉：TYPE ER・はるゆたかブレンド・全粒粉（強力）

全粒粉使用比率 10%



【配合】	中 種		本 捏	
小麦粉 (TYPE ER)	60	%	小麦粉 (はるゆたかブレンド)	30 %
インスタントドライイースト *1	0.6		全粒粉 (全粒粉 (強力))	10
生地改良剤 *2	0.3		砂糖	2
水 *3	33		食塩	2
			無塩バター	5
			インスタントドライイースト *1	0.4
			水 *3	29
			レーズン	80
			クルミ (ロースト)	20

【工程】

中種ミキシング (縦型ミキサー)	L 3分 M 1分
中種捏上温度	24℃以下
中種発酵時間 (冷蔵庫) *4	12~16時間
本捏ミキシング (縦型ミキサー)	L 3分 M 5分 ↓ L 2分 M 3分 ↓ L 3分
本捏捏上温度	26℃
フロアタイム (室温)	30分
分割重量	350g (皮生地 70g)
ベンチタイム	30分
成形	円柱形に成形して皮生地ですべてを包む
ホイロ (27℃/75%)	40分
焼成 (上火200℃/下火200℃)	25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 プリマ・パネ (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。
- *4 冷蔵発酵後の中種はホイロに1時間入れて温度を戻してから本捏に使用します。



江別製粉