



TEMPS POUR LA CRÉATION

Rediscover the craft of baking with a traditional French yeast in a modern, versatile format.



More time to rise. More time to create. More time to savour.

真のパン職人は、完璧なものには時間が掛かることを知っています。
伝統的なパン作りには、職人や技術者の情熱とプライド、探求心が必要です。
それにより完璧なアルチザンブレッドを創作することができるのです。

リロンドル 1895は、伝統的な発酵と熟成による味わいと旨みを創造するためのパン酵母です。

「リロンドル 1895を試した時、以前使用していたパン酵母と比較して長時間発酵で素晴らしい安定性を発揮し、パンの香りを作り出すことを発見しました。この酵母の優れたパフォーマンスにより、自信を持って風味が豊かな新商品を作り出すことができるようになりました。」

成澤 芽衣氏

フランス全国バゲットコンクール
2017 優勝



「私は新しい形や食感を考案することが大好きです。リロンドル 1895 のことはクープ・デュ・モンドの時に知りました。全ての発酵段階(特に最終発酵)で、通常のパン酵母との違いに気づきます。より風味が出るのでお客様にとっても満足いただけます。お客様の笑顔は私たちのご褒美です。」

デボラ・オット氏

ワールドマスターベーカーズ2018
ヴィエノワズリー部門 優勝



リONDル 1895 を使用したバゲットレシピ

配合

材 料	量	%
フランスパン専用粉	1800g	90.0
フルネテロワール	200g	10.0
水*	1520g	76.0
リONDル 1895	8g	0.4
塩	40g	2.0
パンミニッツ	8g	0.4
Total	3576g	

*70%の吸水から始め、その後ミキシングの最後に残りの6%をバシナーージュする。

工 程

ミキサータイプ	スパイラル
ミキシング	L2分オートリーズ15分L6分 ↓バシナーージュL6分～
捏上温度	25°C
フロアタイム	30分パンチ30分
冷 蔵	15～72時間/3°C
パネオトラッド分割成形*	350g/1本
焼 成	25分/270°C ▶ 250°C

*特許を取得している分割成形機のパネオトラッドは、日仏商事の取扱商品です。

Traditional Baguette Recipe Using l'hirondelle® 1895

Practical Information / 製品情報

Applications / 用途

対粉糖配合(目安)0～15%まで。バゲットをはじめハード系、食パン、クロワッサンなどのヴィエノワズリーにも。アルチザンからインダストリーまで全てのベーカリー、ホテル、レストラン、ケーキタリングなどでご使用いただけます。

How to Use / 使用方法

リONDル 1895は生イーストの40%で使用していただけます。

サフセミドライやサフインスタントとは同じ使用量で使用できます。

例)生イースト2.5%に対してリONDル1895を1%

Shelf life and Storage / 賞味期限と保管条件

製造から24ヵ月 (-18°Cで保管)

Packaging / 包装形態

400g(テトラパック)×20/ ケース

3.5kg(袋)×4/ ケース



L'hirondelle® 1895

MADE IN
FRANCE
FABRIQUÉ EN

リロンドル(仏語でツバメの意)は1853年からルサッフル社のシンボルです
発酵による伝統の美味しさを追求した新しいコンセプトのパン酵母を最新技術により開発
その思いを名前に込めて!

French tradition with a modern touch

リロンドル 1895は、伝統的な長時間発酵により自然で深い旨味を生地に与え、より良いパンを作ることを可能にします。この特殊な酵母の性質により窯伸びを良くし、フランスで高く評価されている不均一でクリーム色の内相を実現します。また、発酵のコントロールによる労働環境の改善もできます。セミドライタイプなので冷凍生地への使用も可能です。

Convenient format

冷凍のセミドライタイプで、3.5kg袋とキャップ付き400gテトラパックをご用意しています。計量も簡単に衛生的に使用できます。賞味期限は24ヵ月。-18°Cで保管すれば、生イーストと比較してリロンドル 1895は安定した発酵力を維持します。

Versatile, for Japanese tastes

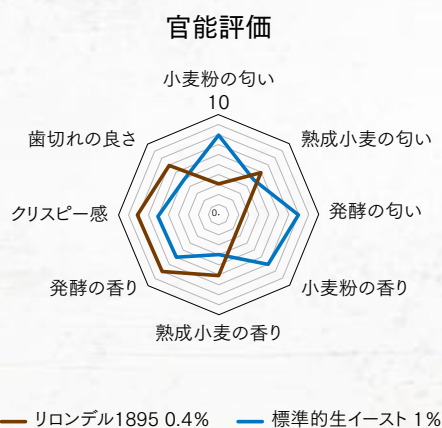
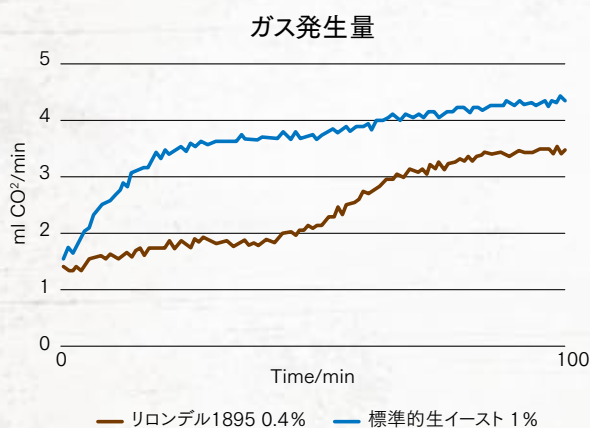
長時間発酵のパンに特化して設計されたリロンドル1895は、リーンな生地にも糖配合15%までのリッチな生地にもご使用いただけます。ハード系、食パン、ヴィエノワズリーなどオールマイティにパン作りができます。冷蔵中種法や生地玉冷蔵、成形冷蔵にも。

A partner you can count on

ルサッフル社の165年以上の経験と知識、そして最新のイノベーションを活用し、高品質で多岐に渡る日本のパン作りをお手伝いします。世界中にある44拠点のベーキングセンターから、新しいパンの創造や新たな製法の開発、官能分析の実施、技術支援&研修など皆様のサポートをいたします。

リロンドル1895を使用したバゲット

製法:ブロック冷蔵製法



N&F 日仏商事株式会社
NICHIFUTSU SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

※商品の規格及びパッケージは、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。

www.lesaffre.jp

LESAFFRE