

nippon 株式会社ニッポン

STACCATO

スタッカー

STACCATO

STACCATO

FARINA
DI
GRANO TENERO

nippon

15kg

STACCATO

スタッカート

幾度となく試作を重ねて辿り着いた歯切れの良さと味わい深い風味。
スタッカートで作られた生地は、その名の通り「音と音の間を切るような」
歯切れの良い食感になります。
リズムカルに歯切れる食感と焼き込むことで生まれる芳醇な香りをご堪能ください。

【標準規格】 灰分:0.50% たん白:12.9% 【原材料】 小麦
※記載のたん白値は、原料事情により変更させて頂く場合がございます。



ピッツァ(ナポリタイプ) *Pizza*

原材料配合率(%)

スタッカート	100%	食塩	2.7%
パン酵母(生)	1%	水	58%

工程条件

ミキシング：オールインL5分
捏上温度：約26~27℃
フロアタイム：30分
分割重量：200g
発酵：5℃ 12時間~
復温：27℃/75% 120分~180分
成形：直径25cm
焼成前：トッピング
焼成条件：480℃/500℃ 約80秒



フォカッチャ *Focaccia*

原材料配合率(%)

スタッカート	100%
インスタントドライイースト	0.4%
食塩	2%
モルトシロップ	0.3%
水	68%

【バシナーージュ】

DANTE EXVオリーブオイル	10%
水	10%

【仕上げ】

食塩	1%
水	100%
DANTE EXVオリーブオイル	100%

工程条件

ミキシング：L4M3
(スライサーミキサー) ↓(バシナーージュ・オリーブオイル)
M7分
捏上温度：24℃
発酵：①27℃/75% 60分P
②冷蔵5℃にて 18時間~
復温：27℃/75% 60分
生地温度18℃以上
分割重量：6取り天板 1900g

成形：大きなガスを抜いて厚みを均等にし、天板にのせる。
フォークで均等にビケをする。
ホイロ：27℃/75% 60分~
焼成前：表面にオリーブオイルを塗って岩塩を散らし、指孔をあける。
焼成条件：230℃/210℃ 15分・スチーム有
仕上げ：オリーブオイルと水と塩を混ぜたものを塗る。



カイザーゼンメル *Kaisersemmel*

原材料配合率(%)

スタッカート	100%
インスタントドライイースト	1%
生地改良剤	0.05%
モルトエキス	0.3%
食塩	2%
脱脂粉乳	2%
ショートニング	3%
水	66%

【トッピング】

ケシ	適量
ゴマ	適量

工程条件

ミキシング：L5M6分(縦型ミキサー) 成形：サラダ油を表面に塗りカイザーの型を押す。
捏上温度：26℃ ホイロ：27℃/75%
発酵：27℃/75% 30分P30分 50分(20分でカイザーの型押し)
分割重量：55g 焼成条件：235℃/215℃ 12分・スチーム有
パンチタイム：15分・丸め 焼成率：22~24%

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

nippon 株式会社 ニッポン <https://www.nippon.co.jp>

東京第1支店 TEL.(03)3350-2440~1 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 広島支店 TEL.(082)243-2200
関東支店 TEL.(03)3350-3604 大阪支店 TEL.(06)6448-5745 福岡支店 TEL.(092)451-5711
仙台支店 TEL.(022)711-1157 高松営業所 TEL.(087)851-5220 札幌支店 TEL.(011)261-2481



このパンフレットはFSC®認証紙及び植物油インキを使用しています。
FSC®認証紙とは、適切に管理された森林からの木材を使った用紙のことです。