



ミックス使用法

ブレッドミックス

製品No. P400ホテルブレッドミックス(10kg)



- 特 長
 - ①経時老化に強く、D+2でもソフトさを維持
 - ②生地を焼成した場合は、添加物(酵素)表示不要
 - ③時間がたってもしっとり食感
 - ④香料を使用せず、発酵の自然な風味が特長。
 - ⑤扱いやすい生地性。

● 標準製法

仕込配合	ミックス 100% 水 55% パン酵母 2.7% 卵 5% 乳化剤フリーマーガリン 5%
ミキシング	低速2分、中速4分、高速3分、油脂投入 低速1分、中速3分、高速3分
捏上温度	27℃
フロアタイム	60分
分割重量	180g
ベンチタイム	20分
ホイロ	40分(80%程度) 38℃、80%
焼成温度	上火170℃ / 下火190℃
焼成時間	35分



日本製粉株式会社 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8

お問合せ先 Tel.(03)3511-5339 Fax.(03)3237-3525

<http://www.nippon.co.jp>

東 京 支 店 〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階
関 東 営 業 所 〒330-0852 さいたま市大宮区大成町1-190-1 志村ビル3階
神奈川営業所 〒221-0036 横浜市神奈川区千若町3-1-9 横浜物流センター2階
静 岡 営 業 所 〒420-0859 静岡市葵区栄町2-5 アークビル701号
関 東 支 店 〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階
新 潟 営 業 所 〒950-0911 新潟市東区紫竹卸新町2011番地
仙 台 支 店 〒980-0014 仙台市青葉区本町1-1-1 三井生命仙台本町ビル10階

TEL.(03)3350-2437
TEL.(048)652-6815
TEL.(045)440-6200
TEL.(054)255-8811
TEL.(03)3350-3604
TEL.(025)244-6800
TEL.(022)711-1157

名古屋支店 〒460-0003 名古屋市中区錦2-15-22 リそなビル2階
金 沢 営 業 所 〒920-0043 金沢市長田2-23-21
大 阪 支 店 〒550-0003 大阪市西区京町堀1-4-16 センチュリービル10階
高 松 営 業 所 〒760-0023 高松市寿町1-2-5 井門高松ビル8階
広 島 支 店 〒730-0045 広島市中区鶴見町4-22 MKD.1 4階
福 岡 支 店 〒812-8529 福岡市博多区博多駅前4-1-1 日本生命博多駅前第2ビル9階
札 幌 支 店 〒060-0001 札幌市中央区北1条西5丁目2 北一条三井ビル5階

TEL.(052)203-1245
TEL.(076)260-4077
TEL.(06)6448-5745
TEL.(087)851-5220
TEL.(082)243-2200
TEL.(092)451-5762
TEL.(011)261-2481