

新たな100年をお客様と共に

Mf
masufun



焼菓子専用粉 赤煉瓦



新食感、お試しあれ。 焼菓子専用粉 赤煉瓦



宝笠印小麦粉 製造元 SINCE 1906

株式会社 増田製粉所

Masuda Flour Milling Co., Ltd.

焼菓子専用粉 赤煉瓦

食感を追求した専用の製粉工程

口に入れたときの噛み応え、そして口の中で崩れていく食感を追い求め、ヨーロッパで用いられている製粉工程を参考に、当社独自の製粉工程を研究、新たに採用しました。

北海道産小麦を100%使用

製粉工程と共に使用する原料小麦においても、ヨーロッパ産の小麦と組成に近い北海道産の小麦を選択。中間質の小麦を使用することでさらに食感に力強さのある個性を持たせました。

新しい食感の焼菓子を生み出す製菓用小麦粉

新たな製粉工程と原料小麦の選択の組み合わせにより、焼菓子に新たな食感をもたらします。クッキー、タルトではザクザクとした歯切れ、バターケーキではホロホロとした崩壊感、パイではサクサクとした軽さを1種類の小麦粉で表現できます。

●灰分:0.50% ●粗蛋白:10.0%

ガレット



<配合(20個分)>		(g)	<工程(シュガーバター)>	
● バター(無塩)	285	● 最終圧延:14mm	
● 食塩	3	● 抜 型:50mm	
● 粉糖	170	● 焼き型・生地■:60mm×15mmモールド	
● 卵黄	45	● 焼成温度:170/150℃	
● ラム酒	12	● 焼成時間:約35分	
● 赤煉瓦	300		
● アーモンドプードル	30		
● 生クリーム	30		

マドレーヌ



<配合(20個分)>		(g)	<工程(メルト法)>	
● 全卵	210	● 生地比重:0.98	
● 上白糖	200	● 焼き型・生地■:型の9分目	
● 液糖	50	● 焼成温度:210/150℃	
● 赤煉瓦	180	● 焼成時間:約10分	
● アーモンドプードル	20		
● B.P.	5		
● 生クリーム	70		
● バター(無塩)	160		

リーフパイ



<配合>		(g)	<工程(練パイ)>	
● 赤煉瓦	1000	● 折り込み:三つ折り2回 四つ折り3回	
● バター(無塩)	900	● 最終圧延:1.5mm	
● 食塩	15	● 焼き型・生地■:20g	
● ワインビネガー	15	● 焼成温度:170/180℃	
● 冷水	450	● 焼成時間:約20分	