



# チャバタ

## - blé du A -

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

### 【配合】【ブレドA】

	100.0 %
食塩	2.2
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.5
オリーブオイル	5.0
吸水	75.0
	10.0 (バシナージュ)



### 【工程】ミキシング

	L6H6
捏上温度	24℃
フロアタイム	60分 パンチ 60分
分割重量	200 g
ベンチタイム	0分
成型	切りっ放し 断面を上にして布取り
ホイロタイム	30分 (28℃ 80%)
焼成 (スチーム)	上火240℃/下火230℃ 25分

昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# クロワッサン

— blé du A —

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

【配合】 【ブレドA】 100.0

食塩	2.0
上白糖	10.0
脱脂粉乳	4.0
モルト	0.2
生イースト	5.0
卵黄	5.0
練り込み油脂	10.0
吸水	51.0

ロールイン油脂 60.0

【工程】 ミキシング L6MH4

捏上温度 22℃

フロアタイム 20分（室温）

リタード -5℃ 一晚

（乾燥しないようにする）

折込み 四つ折り二回 5mm厚

成型 12cm x 16cm三角形

クロワッサン成型

ホイロタイム 120分（28℃ 75%）

焼成 上火220℃/下火200℃

14分



昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# バゲット - blé du A -

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

【配合】	【ブレドA】	100.0 %
	食塩	2.0
	モルト	0.2
	インスタントドライイースト	0.4
	吸水	73.0



【工程】	ミキシング	L2 (オートリース15分) L5H30秒
	捏上温度	23℃
	フロアタイム	90分 パンチ 90分
	分割重量	350 g
	ベンチタイム	30分
	成型	バゲット成型
	ホイロタイム	50～60分 (28℃ 80%)
	焼成 (スチーム)	上火240℃/下火230℃ 30分

昭和産業株式会社 製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# パン・ド・ミ

- blé du A -

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

## 【配合】 【ブレドA】

	100.0 %
食塩	2.0
上白糖	1.0
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.8
ショートニング	2.0
吸水	70.0



## 【工程】 ミキシング

捏上温度	L6MH3
フロアタイム	26℃
分割重量	90分 パンチ 30分
成型	210 g (比容積3.7)
ホイロタイム	車詰め 4玉
焼成 (スチーム)	90分 (38℃ 85%)
	上火220℃/下火230℃
	35分

昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# フォカッチャ

- blé du A -

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

## 【配合】 【ブレッドA】

	100.0 %
食塩	1.6
上白糖	4.0
モルト	0.2
生イースト	2.0
サワードディレクト25	6.0
ポルテ芳醇酒種	2.0
い〜湯種 J	10.0
オリーブオイル	5.0
給水	72.0



## 【工程】 ミキシング

L6MH4H3

捏上温度

25℃

フロアタイム

30分 パンチ 60分

分割重量

3000 g

成型

二つ折りに畳み、天板に敷く

天板にオリーブオイルを塗っておく

ホイロタイム

40〜50分 (38℃ 85%)

焼成前仕上げ

オリーブオイルを全体に塗り、ピケする  
岩塩を振る

焼成 (スチーム)

上火220℃/下火230℃  
20分

昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# グランデリス

- blé du A -

＜分析例＞ 灰分：0.67%  
 蛋白：11.4%  
 ＜荷 姿＞ 25kg クラフト袋  
 ＜賞味期限＞ 6か月

## 【配合】 【ブレッドA】 100.0%

天然塩	2.1
モルトシロップ	0.3
インスタントドライイースト	0.17
生地改良剤（BBJ）	0.05
水	70.0



## 【工程】

ミキシング	L7M3
捏上温度	24～26℃
フロアタイム	0分
冷蔵発酵	4℃ 4～6日間熟成 (乾燥しないようにする)
成型	・即成型しても良い ・生地温度を10～15℃くらいに 室温で戻してから成型しても良い
ホイロタイム	60～90分 28℃ 85%
焼成	230～240℃ スチーム 約15分（塩パン） 30～40分（バケット）

昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業





# ケーキドオリーブ

## – blé du A –

< 分 析 例 >    灰分：0.67%  
                          蛋白：11.4%  
< 荷      姿 >    25kg クラフト袋  
< 賞味期限 >    6か月

【配合】	【ブレドA】	100.0%
	食塩	2.0
	上白糖	3.0
	生イースト	6.0
	辛口白ワイン	10.0
	全卵	60.0
	フレッシュバター	25.0
	青オリーブ(細かく刻む)	20.0
	黒オリーブ (細かく刻む)	20.0
	グリエルチーズ (角切り)	35.0
	ハム (角切り)	35.0
	ピクルス (みじん切り)	4.0



【工程】	ミキシング	L3MH5 ↓ L1MH4
	捏上温度	24～26℃
	フロアタイム	60分    (28℃・85%)
	練り込み	
	分割	550g
	成型	
	焼成	210℃   25分

昭和産業株式会社    製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1    ☎(03) 3257-2128



# シアトルスコーン

## — blé du A —

＜分析例＞ 灰分：0.67%  
 蛋白：11.4%  
 ＜荷 姿＞ 25kg クラフト袋  
 ＜賞味期限＞ 6か月

【配合】	【ブレドA】	100.0%
食塩		11.0
粉糖		1.2
全卵		18.0
フレッシュバター		32.0
生クリーム		8.0
牛乳		28.0
ベーキングパウダー		2.5
重曹		0.4
レッドチェダーチーズ		15.0
ローズマリー生		0.5



- 【工程】 ①小麦粉、BP、重曹、バター（サイノメ状）、砂糖、塩をミキサーでよく混ぜる  
 ②①にローズマリーと液物を入れ、最後にチーズを入れ滑らかになったら完成  
 （※生地はこねすぎないこと。食感が悪くなります）  
 ③リタード1時間後、成型カット（高1.5 mm × 9 mm × 9 mm）  
 ④卵を牛乳で溶いた液を表面に塗り、焼成（200℃ 20分）

昭和産業株式会社 製粉部  
 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# フランス オーバーナイト

— blé du A —



< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

【配合】 【ブレドA】 100%

インスタントドライイースト (サフ赤)	0.15
塩	2
ルヴァン	5
水	71



【工程】	ミキシング	L4 オートリーズ 20分 ↓(イースト)L4↓(塩)L1 H1~2
	フロアタイム	20P 20P 20P 冷蔵 0~3℃ 当日、出して1~2h
	分割	バゲット 330 g、バタール 260 g、 チーズフランス 260 g(中身は80 g)
	ベンチタイム	20~30分
	成型	バゲット成型 生地温度目安20℃
	ホイロ	30℃、75%、30~40分
	焼成	上火240℃ 下火220℃、15~20分 スチーム 3回。2分後、4分後にも行う。

昭和産業株式会社 製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー

**SHOWA**

昭和産業



# ブリオッシュ

## — blé du A —

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
 蛋白 : 11.4%  
 < 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
 < 賞味期限 > 6か月

<b>【配合】</b>	<b>【ブレドA】</b>	50 %
	クオリテ	50
	上白糖	10
	塩	1.75
	全脂粉乳	5
	生イースト	4
	ハイロリーゼ	0.8
	ルヴァン	10
	ヴェッキオ	5
	加糖卵黄	25
	無塩バター	20
	ショートニング	10
	水	40

<b>【工程】</b>	スパイラルミキサー	L4H4 ↓ L4H4~6
	捏上温度	26 °C
	フロア	40分

### « ブリオッシュチーズのちぎりパン »

分割	45 g×4	(フィリング : クリームチーズ10 g)
成型	シリコンカップ	型12 × 6.2 × h 5
ホイロ	37 °C 85%	~30分
焼成	上火170 °C / 下火180 °C	30分

### « エンサイマダ »

分割	180 g	
成型	型	(直径17.1 cm)
ホイロ	37 °C 85 %	1.5~2h
焼成	焼く前に粉糖	
	上火170 °C / 下火180 °C	20分

#### フィリング

無塩バター	1Kg
ほんわか糖	800 g
ハチミツ	200 g
ホワイトキュラソー	40 g

昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー



昭和産業



# ブランバゲット

## — blé du A —

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

【配合】	【ブレッドA】	90%
	ローストファインブラン	10
	天然塩	2.2
	モルトシロップ	0.3
	インスタントドライイースト	0.4
	吸水	76



【工程】	ミキシング	低速6分中速3分
	捏上温度	23℃
	フロアタイム	0分
	発酵条件	5℃
	発酵時間	12～18時間
	分割重量	300g
	ベンチタイム（復温16℃）	30分
	成型	バゲット
	ホイロ（28℃/75%）	50～60分
	焼成温度（スチーム入り）	240℃/230℃

昭和産業株式会社 製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー



昭和産業



# ブリオツシュ

## – blé du A –

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

**【配合】**

中種配合	強力粉「ブルチアーレ」	50%
	イースト	2
	パン品質改良剤	0.2
	水	28

本捏配合	【ブレドA】	50
	上白糖	4
	食塩	1.7
	湯種「い〜湯種」奥本製粉	10
	オリーブオイル	5
	モルトシロップ	0.2
	吸水	35

**【工程】**

中種工程	ミキシング	低速3分 中速2分
	捏ね上げ温度	24〜25℃
	発酵条件	28℃ 4時間
	ミキシング	L6M3↓L2M4
本種工程	捏上温度	27℃
	フロアタイム	20分
	分割	160g
	ベンチタイム	20分
	成型	モルダー使用 アルミ型に生地を広げる
	ホイロ (38℃ 85%)	60分
	焼成前仕上げ	オリーブオイルを塗布し、ピケ 塩を全体に散らす
	焼成 (220℃/230℃)	35分

昭和産業株式会社 製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128



# フォカッチャ

## – blé du A –

< 分 析 例 >    灰分：0.67%  
                         蛋白：11.4%  
< 荷      姿 >    25kg クラフト袋  
< 賞味期限 >    6か月

【配合】

	原材料	ベーカーズ%
中種配合	強力粉「ブルチアーレ」	50
	イースト	2
	パン品質改良剤	0.2
	水	28
本捏配合	【ブレドA】	50
	上白糖	4
	食塩	1.7
	湯種「い～湯種J」奥本製粉	10
	植物油「オリーブオイル」昭和産業	5
	モルトシロップ	0.2
	吸水	35

【工程】

中種工程	ミキシング	低速3分 中速2分
	捏ね上げ温度	24～25℃
	発酵条件	28℃ 4時間
本種工程	ミキシング	L6M3 ↓ L2M4
	捏上温度	27℃
	フロアタイム	20分
	分割	160g
	ベンチタイム	20分
	成型	モルダー使用 アルミ型に生地を広げる
	ホイロ（38℃ 85%）	60分
	焼成前仕上げ	オリーブオイルを塗布し、ピケ 塩を全体に散らす
	焼成（220℃/230℃）	35分

昭和産業株式会社    製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1    ☎(03) 3257-2128



# パン・ド・ミ

## – blé du A –

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

【配合】

	原材料	ベーカーズ%
中種配合	強力粉「ブルチアーレ」昭和産業	50
	イースト	2
	パン品質改良剤	0.2
	水	28
本捏配合	【ブレドA】	50
	上白糖	2
	食塩	2
	ショートニング	2
	モルトシロップ	0.2
	水	33

【工程】

中種工程	ミキシング	低速3分 中速2分
	捏ね上げ温度	24～25℃
	発酵条件	28℃ 4時間
本種工程	ミキシング	L3M4 ↓ L2M4
	捏上温度	27℃
	フロアタイム	20分
	分割	210g(型比容積3.7)
	ベンチタイム	20分
	成型	ロール成型
	ホイロ (38℃ 85%)	60分
	焼成(220℃/230℃)	35分

昭和産業株式会社 製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー



昭和産業





# ミルクフランス

## – blé du A –

< 分 析 例 > 灰分 : 0.67%  
蛋白 : 11.4%  
< 荷 姿 > 25kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

【配合】

	原材料	ベーカーズ%
中種配合	フランスパン用粉「クードチャンス」昭和産業	50
	ブドウ糖	3
	イースト	2.5
	パン品質改良剤	0.2
	水	27
本捏配合	【ブレドA】	50
	上白糖	2
	食塩	2
	マーガリン	5
	モルトシロップ	0.2
	吸水	35

【工程】

中種工程	ミキシング	低速3分 中速2分
	捏ね上げ温度	24～25℃
	発酵条件	28℃ 2.5時間
本種工程	ミキシング	L3M5 ↓ L2M4
	捏上温度	27℃
	フロアタイム	20分
	分割	80g
	ベンチタイム	20分
	成型	ロール成型
	ホイロ (36℃ 75%)	50分
	焼成前仕上げ	クーブ、全体に霧吹き
	焼成 (230℃/220℃)	12～14分
	焼成後仕上げ	腹割しクリームをサンド

昭和産業株式会社 製粉部  
〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

穀物ソリューション・カンパニー



昭和産業