



# 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°C

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°C 80%)

焼成 (スチーム)

上火240°C/下火230°C

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】

食塩	100.0
上白糖	2.0
脱脂粉乳	10.0
モルト	4.0
生イースト	0.2
卵黄	5.0
練り込み油脂	5.0
吸水	10.0
ロールイン油脂	51.0

### 【工程】 ミキシング

L6MH4

捏上温度

22°C

フロアタイム

20分 (室温)

リタード

-5°C 一晩

(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°C 75%)

焼成

上火220°C/下火200°C

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%

25kg クラフト袋

＜荷姿＞

6か月

＜賞味期限＞

### 【配合】 **【ブレドA】**

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

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

25kg クラフト袋

＜荷姿＞

＜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

L6MH3

捏上温度

26°C

フロアタイム

90分 パンチ 30分

分割重量

210 g (比容積3.7)

成型

車詰め 4玉

ホイロタイム

90分 (38°C 85%)

焼成 (スチーム)

上火220°C/下火230°C

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%

25kg クラフト袋

＜荷姿＞

6か月

＜賞味期限＞

### 【配合】 【ブレド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」	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°C

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

ホイロタイム

天板にオリーブオイルを塗っておく

焼成前仕上げ

40～50分 (38°C 85%)

焼成 (スチーム)

オリーブオイルを全体に塗り、ピケする

岩塩を振る

上火220°C/下火230°C

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%

＜荷姿＞

蛋白 : 11.4%

＜賞味期限＞

25kg クラフト袋

6か月

### 【配合】 [ブレド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°C
フロアタイム	0分
冷蔵発酵	4°C 4~6日間熟成 (乾燥しないようにする)
成型	<ul style="list-style-type: none"> <li>・即成型しても良い</li> <li>・生地温度を10~15°Cくらいに室温で戻してから成型しても良い</li> </ul>
ホイロタイム	60~90分 28°C 85%
焼成	230~240°C 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



# ケークドオリーブ

## - 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
フレッシュユバター	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°C
フロアタイム	60分 (28°C・85%)
練り込み	
分割	550g
成型	
焼成	210°C 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



# 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 °C 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



# 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
ルヴアン	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 °C  
 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°C

### ホイロ

30 °C、75 %、30~40分

### 焼成

上火240°C 下火220°C、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

### 【配合】

【ブレドA】	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

### 【工程】

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	<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>フィリング</b>                      無塩バター 1Kg                      ほんわか糖 800g                      ハチミツ 200g                      ホワイトキュラソー 40g                 </div>
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	800g
ハチミツ	200g
ホワイトキュラソー	40g

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】 【ブレドA】

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

捏上温度	23°C
フロアタイム	0分
発酵条件	5°C
発酵時間	12~18時間
分割重量	300g
ベンチタイム (復温16°C)	30分
成型	バゲット
ホイロ (28°C/75%)	50~60分
焼成温度 (スチーム入り)	240°C/230°C

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%

25kg クラフト袋

＜荷姿＞

6か月

＜賞味期限＞

### 【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°C
	発酵条件	28°C 4時間
	ミキシング	L6M3↓L2M4
本種工程	捏上温度	27°C
	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°C 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°C/230°C)	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】

	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°C
	発酵条件	28°C 4時間

本種工程	ミキシング	L6M3 ↓ L2M4
	捏上温度	27°C
	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°C 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°C/230°C)	35分

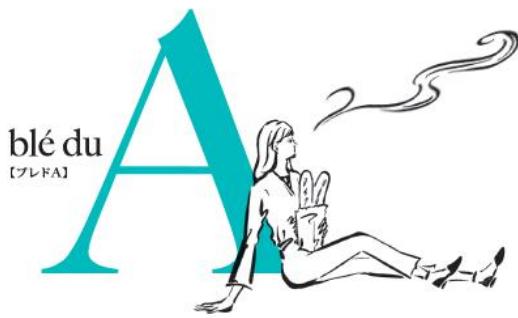
昭和産業株式会社 製粉部

〒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



# 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
本種配合	【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°C
	発酵条件	28°C 4時間

本種工程	ミキシング	L3M4 ↓ L2M4
	捏上温度	27°C
	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°C 85%)	60分
	焼成(220°C/230°C)	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



# 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「クードシャンス」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°C
	発酵条件	28°C 2.5時間
本種工程	ミキシング	L3M5 ↓ L2M4
	捏上温度	27°C
	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°C 75%)	50分
	焼成前仕上げ	クープ、全体に霧吹き
	焼成(230°C/220°C)	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

**SHOWA**

昭和産業