

フランスパン（シャントゥール50%使用）

＜処方＞

－生地配合－

原材料名	コントロール (%)	備考
シャントゥール	50.0	日東富士製粉
シュパリエ	50.0	日東富士製粉
インスタントドライイースト	0.6	サフ(赤)
B B J	0.1	日仏商事
モルト	0.2	ユーロモルト
食塩	2.0	
水	～68～	
老麺	3～5	

*老麺：フランスパン生地使用

－工程－

ミキシング	低速3分（オートリス [®] 15分） イースト・食塩 ↓低速6分中低速～4分～
捏上温度	～23.5℃～
発酵	90分ベンチ30分（27℃）
分割重量	320g
ベンチタイム	～25分～
成形	バゲット
ホイロ	30℃、75%、50～60分
焼成	230℃、25分（スチーム使用）



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号

食品部	TEL 03 (3553) 8343	営業第一部	TEL 03 (3553) 8784
関東営業所	TEL 048 (533) 6615	営業第二部	TEL 03 (3553) 8342
名古屋営業所	TEL 0562 (33) 2141	食品開発部	TEL 03 (3553) 8382
仙台営業所	TEL 022 (782) 8611	静岡営業所	TEL 0543 (34) 2315
大阪営業所	TEL 06 (6348) 6612		

平成22年2月24日

カンパーニュ（シヤントウール使用）

－ 発酵種使用 －

< 処方 >

－ 生地配合 －

原材料名	発酵種 (%)	本捏 (%)	備考
シヤントウール	50.0	50.0	日東富士製粉
インスタントドライイースト		0.4	サフ(赤)
BBJ		0.1	日仏商事
モルト	0.05	0.2	ユーロモルト
食塩	0.1	1.9	
水	30.0	～34～	
老麺	～3～		

*老麺：フランスパン生地使用

－ 工程 －

(発酵種)	
ミキシング	低速3分中低速1分
捏上温度	～23.0℃～
発酵	15～20時間(25～26℃)
(本捏)	
ミキシング	低速6分中低速2分
捏上温度	23～24℃
発酵	60分パンフ60分
分割重量	400g
ベンチタイム	～25分～
成形	
ホイロ	32℃、75%、50～60分
焼成	230℃、30分、(スチーム使用)



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号

食品部	TEL 03 (3553) 8343	営業第一部	TEL 03 (3553) 8784
関東営業所	TEL 048 (533) 6615	営業第二部	TEL 03 (3553) 8342
名古屋営業所	TEL 0562 (33) 2141	食品開発部	TEL 03 (3553) 8382
仙台営業所	TEL 022 (782) 8611	静岡営業所	TEL 0543 (34) 2315
大阪営業所	TEL 06 (6348) 6612		

フランスパン

(液種法)



【配合】

原材料名	液種 (%)	本捏 (%)	備考
シャントウール	30.0		日東富士製粉
シャトー		70.0	日東富士製粉
インスタントドライイースト	0.05	0.5	サフ(赤)
モルト	0.1	0.2	ユーロモルト
食塩	0.1	1.9	
水	27.0	~40~	

【工程】

(液種)

ミキシング

水に食塩・モルトを溶かし、小麦粉とイーストを合わせたものを入れ、全体が均一になるまで混合する。

温度

~24℃~

発酵

室温にて30~40分発酵させた後、冷蔵にて一晩。

(本捏)

ミキシング

低速6分中低速3~4分

捏上温度

~23.5℃~

発酵

100分パン子30分 (27℃)

分割重量

300g

ベンチタイム

~25分~

成形

バタール

ホイロ

32℃、75%、50~60分

焼成

230℃、25~30分、(スチーム使用)



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号

食品部	TEL 03 (3553) 8343	営業第一部	TEL 03 (3553) 8784
関東営業所	TEL 048 (533) 6615	営業第二部	TEL 03 (3553) 8342
名古屋営業所	TEL 0562 (33) 2141	食品開発部	TEL 03 (3553) 8382
仙台営業所	TEL 022 (782) 8611	静岡営業所	TEL 0543 (34) 2315
大阪営業所	TEL 06 (6348) 6612		

ブリオッシュ



【配合】

原材料名	コントロール (%)	備考
シャントール	50.0	日東富士製粉
シュバリエ	50.0	
生イースト	4.0	
(BBJ)	(0.1)	日仏商事
モルト	0.2	ユーロモルト
食塩	2.0	
砂糖	10.0	
(脱脂粉乳)	(2.0)	
バター	50.0	
全卵(正味)	50.0	
水	~5~	
老麺	5.0	

*老麺：フランスパン生地使用

【工程】

	油脂
ミキシング	低速8分↓中低速4~5分
捏上温度	~24℃~
発酵	室温にて30分→リターダーにて一晚
分割重量	50g×6、40g×8
成形	ブリオッシュナンテール
ホイロ	28~30℃、75%、~90分~
焼成	上火：180℃、下火：200℃、25~30分、 (焼成前卵塗布)

(注)

ミキシング：低速後半で生地が出来たら油脂を徐々に入れ始める。
基本的には中低速の始めから徐々に入れていく。
中低速はなるべく短いほうが良い。



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号

食品部	TEL 03 (3553) 8343	営業第一部	TEL 03 (3553) 8784
関東営業所	TEL 048 (533) 6615	営業第二部	TEL 03 (3553) 8342
名古屋営業所	TEL 0562 (33) 2141	食品開発部	TEL 03 (3553) 8382
仙台営業所	TEL 022 (782) 8611	静岡営業所	TEL 0543 (34) 2315
大阪営業所	TEL 06 (6348) 6612		

ミルフィーユ



【特徴】

シャントールを使用することにより、サクサクして口溶けがよく、香ばしい製品ができます。

【配合】 8取天板 1枚分

パイ生地

シャントール	200	%
バター	15	%
食塩	3	%
水	100	%
折込用バター	150	%

カスタードクリーム

牛乳	500	%
グラニュー糖	80	%
卵黄	68	% (4個分)
シャントール	35	%
バター	20	%
バニラエッセンス	適宜	

【仕込み工程】

- 1、パイ生地を仕込み、3-4-3-4で折って冷蔵庫で休ませます。
- 2、厚さ2.5~3.0mmにのばし、ピケをします。
- 3、200℃のオーブンで30分程度焼成します。
- 4、カスタードクリームをつくります。

【仕上げ工程】

- 1、パイを10cm幅3本にカットします。
- 2、カスタードクリームをサンドします。
- 3、サイドにパイクラムをつけます。
- 4、2.5cm幅にカットします。
- 5、粉糖をふりかけます。



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号

食品部	TEL 03 (3553) 8343	関東営業所	TEL 048 (533) 6615
営業第一部	TEL 03 (3553) 8784	静岡営業所	TEL 0543 (34) 2315
営業第二部	TEL 03 (3553) 8342	名古屋営業所	TEL 0562 (33) 2141
食品開発部	TEL 03 (3553) 8382	仙台営業所	TEL 022 (782) 8611
		大阪営業所	TEL 06 (6348) 6612