

# 花象ゆめかおり

## 茨城県産小麦 100%

特長 ボリューム感のある、ふんわりした焼き上がり  
用途 食パン、菓子パン、テーブルロール、デニッシュ等  
標準値 灰分 0.47%  
粗蛋白 12.5%  
(標準値は作柄により変動いたします)

### 【フランスパン参考配合】

(配合)		(工程)
花象ゆめかおり	100%	ミキシング L 3 M 8 ~
ドライイースト	0.3	捏上生地温度 24
食 塩	2	醸酵時間 3時間(90分パンチ90分)
モルトシロップ	0.3	分割・丸目 350g
水	73~	ベンチタイム 30分
		成形 バタール・バケット
		ホイロ条件 28 80%
		ホイロ時間 50分~
		焼成温度 220
		焼成時間 25分~(スチーム使用)



 千葉製粉株式会社

本社営業部 千葉市美浜区新港17番地 Tel 043(241)0111  
大阪営業部 大阪市淀川区西中島5丁目3番4号 Tel 06(6304)5129