

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	L3M8~
ドライイースト	0.3	捏上生地温度	24
食塩	2	醗酵時間	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1-7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