

はるきらりん

荷姿 25kg

灰分 0.47% 粗たん白 11.0%

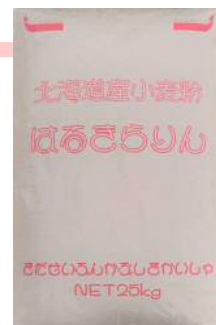
※代表地です。原料事情により多少変動する場合があります。

北海道産春まき小麦の「はるきらりん」のみを使用した小麦粉です。
香り、味、濃厚な甘みがある小麦粉です。

パン用小麦粉として、作業性、加工適正があります。

「春よ恋」と同じようにご使用いただけます。

食パン、ハード系と様々なパンにご使用いただけます。



【食パン】



【配合】	【工程】
はるきらりん 100%	ミキシング L3M5H1 ↓ L2M4H1
食塩 2.0%	捏上温度 26~28°C
砂糖 6.0%	フロアタイム 60分(28°C/80%)
脱脂粉乳 3.0%	分割・丸め 220g
生イースト 3.0%	ベンチタイム 25分
マーガリン 6.0%	成型 U字型
水 68.0%	ホイロ 50分(38°C/80%)
	焼成 205°C/210°C 40分

【フランスパン】



【配合】	【工程】
はるきらりん 100%	ミキシング L7M4
食塩 2.0%	捏上温度 22°C
インスタントドライイースト 0.6%	冷蔵 4°C冷蔵庫(一晩)
ユーロモルト 0.3%	分割・復温 350g・分割後5分
水 69.0%	丸め 俵方
	ベンチタイム 20分
	成型 バゲット
	ホイロ 45分(28°C/80%)

