

北海道産
小麦使用

ほつきよくばし 北極星

お客様の

「国産小麦を使ったパンが食べたい」

ベーカリーの皆様の

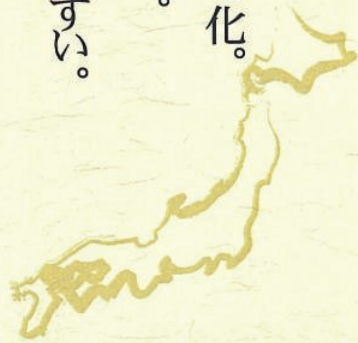
「いままでの内麦粉では本当においしいパンが提供できない」

ニップンの

「食べる楽しさを日本の食卓に広げたい」

そんな想いから開発した「北極星」。
今までの内麦粉とはここが違います。

- 風味が豊か。
- ゆるやかな老化。
- 窯伸びが良い。
- 生地が扱いやすい。



標準規格 灰分/0.45% タンパク/10.6%



パン・ド・ミ (ポーリッシュ法)

原材料

種	北極星	30%
	インスタントドライイースト	0.1%
	水	30%
本捏	北極星	70%
	インスタントドライイースト	0.5%
	天塩	2.1%
	グラニュー糖	2%
	モルトシロップ	0.2%
	脱脂粉乳	1%
	バター	4%
	水	38%

工程条件

種	ミキシング: 手混ぜ
	捏上温度: 22℃
	発酵時間: (室温) 2時間 → (冷蔵5℃) 15時間~ もしくは(室温) 3時間
	発酵室温: 27℃/80%

本捏	ミキシング: L2M4 ↓ L1M4
	捏上温度: 25℃
	発酵時間: 40分P40分
	分割重量: 250g × 2 (型生地比容積3.4)
	ベンチタイム: 30分
	ホイロ条件: 30℃/80%
	ホイロ時間: 60分
焼成温度: 240℃	
	焼成時間: 30分



レトロバゲット

原材料

北極星	100%
インスタントドライイースト	0.1%
天塩	2.1%
モルトシロップ	0.3%
水	69%

工程条件

ミキシング: 加水65%にて L4M1 残りの水を加えながら M3
捏上温度: 22℃
発酵時間: 20分P20分P20分P→ (冷蔵5℃) 15時間~
分割重量: 250g
ベンチタイム: 50分~
ホイロ条件: 30℃/80%
ホイロ時間: 55分
焼成温度: 250℃
焼成時間: 30分



パン・ド・カンパーニュ

原材料

北極星	78%
グリストミル	15%
特きりん (細)	5%
ジャーマンホワイトサワー	2%
インスタントドライイースト	0.1%
天塩	2.3%
モルトシロップ	0.3%
水	78%

工程条件

ミキシング: 加水65%にて L5 残りの水を加えながら M5~
捏上温度: 24℃
フロアタイム: 30分P30分P60分P60分
分割重量: 1,000g
成型: バヌトン使用
ホイロ条件: 冷蔵5℃/80%
ホイロ時間: 15時間~ → 室温にて30分
焼成温度: 250℃
焼成時間: 50分~