



北海道産バラエティブレッド用粉誕生!



春播き小麦「春よ恋」を主体としており、小麦粒の中心部位を多く使用したこだわりのパン用強力粉です。作業性がよく、飽きが来ない味わいで、様々なパンにご使用できます。

灰分 0.36% 粗たん白 11.8%
※原料事情により、分析値は変更になる場合があります。

製品特長

- すっきりとした、雑味のない味わい。
- しなやかな口あたりと口溶けのよさ。
- リーンな生地からリッチな生地まで、幅広いアイテムにお使い頂けます。

食パン



【配合】	
北夢恋100	100.0%
グラニュー糖	6.0%
塩	2.0%
脱脂粉乳	3.0%
イーストフード	0.1%
生イースト	3.0%
マーガリン	6.0%
水	70.0%

【工程】	
ミキシング	L3M7H1 ↓ L2M6
捏上温度	27℃
フロアタイム	60分 28℃/80%Rh
分割・丸め	型比容積 4.15
ベンチタイム	25分
成形	モルダー通し、U字詰め
ホイロ	45分～ 38℃/80%Rh
焼成	35分～ 200℃/210℃

ソフトフランス



【配合】	
<中種>	
北夢恋100	50.0%
上白糖	3.0%
塩	2.0%
脱脂粉乳	3.0%
全卵	5.0%
イーストフード	0.2%
生イースト	2.5%
ラード	6.0%
水	64.0%
<本捏>	
北夢恋100	50.0%

【工程】	
<中種>	
ミキシング	全ての原材料をボウルに加え、ホイッパーで均一に混ぜる。
捏上温度	24℃
フロアタイム	60分 28℃/80%Rh
<本捏>	
ミキシング	L2M8H2
捏上温度	28℃
フロアタイム	30分 28℃/80%Rh
分割・丸め	150g
ベンチタイム	20分
成形	ドッグ成形
ホイロ	40分～ 38℃/80%Rh
焼成	20分～ 210℃/180℃

※クーブ、スチーム有り

