No.KO220209004

＊配合および製法諸表＊

フランスパン（冷蔵法）

（製品特徴）

・北海道産100%使用した小麦粉『小麦のmirai』を使用したバゲットです。

・『小麦のmirai』を使用することで、従来の外麦を使用した場合と同様の作業性が得られ、冷蔵長時間発酵させることで「小麦の旨味」が引き立ち、「適度な弾力を持った食感」の製品を作製できます。

原材料名	配合 %
小麦のmirai	100
食塩	2
パン酵母（サフ赤）	0.25
モルトシロップ	0.3
吸水	68
バシナージュ	8
	178.55

工程条件	
ミキシング	（粉・水・モルト）L2 オートリーズ15分 ↓IDY L0.5 ↓塩 L5.5 ↓水 M3～
捏上温度	22℃
発酵	27℃/75% 30分P30分P → 5℃ 15時間～
分割重量	250g（バゲット）
復温	45分～
成形	棒状（バゲット）
ホイロ	30℃／75% 50分
焼成	235℃／225℃ 25分～

製法要点

No.KO220209003

＊配合および製法諸表＊

角食パン（ストレート法）

（製品特徴）

・北海道産100%使用した小麦粉『小麦のmirai』を使用した食パンです。

・『小麦のmirai』を使用することで、従来の外麦を使用した場合と同様の作業性が得られ、「適度な弾力を持った食感」の製品を作製できます。

原　材　料　名	配合　%
小麦のmirai	100
グラニュー糖	6
食塩	2
脱脂粉乳	2
パン酵母（生イースト）	2.5
ショートニング	8
吸水	68
	188.5

工　　程　　条　　件	
ミキシング	L3 M5～ ↓L2 M3
捏上温度	27℃
発酵	60分 27℃/75%
分割重量	（比容積　4.2）
ベンチタイム	20分
成形	モルダー2回通し（俵形）
ホイロ	38℃／85% 50分
焼成	200℃／210℃ 35分～

製法要点