



Painnovation

パノヴァッショն

「パンの革新」を意味する

「Painnovation(パノヴァッショն)」。

その魅力は、かつてない、しっとりとした柔らかさ。

そして、その瑞々しさが持続すること。

新たなパンの美味しさを求める皆様へ

「パノヴァッショն」が、お応えします。

NET25kg



日本製粉株式会社

Painnovation

パンノヴァッショ

【標準規格】灰分:0.38% たん白:12.5% 【原材料】小麦

※記載のたん白値は、原料事情により変更させていただく場合がございます。

パンノヴァッショ

3つの革新

1 しょこりとした柔らかさ。その美味しさが、しっかり持続。

これまでにない、しょこり柔らかなパンに仕上がり、常温・チルド・冷凍…全ての販売ステージで美味しさを実現します。

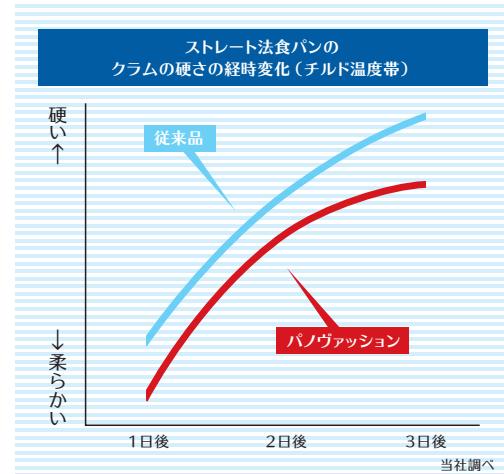
2 様々な製法で効果を發揮。作業効率改善などのメリットも。

ストレート法・中種法・ポーリッシュ法に加え、冷蔵・冷凍の各種製法においても作業性は良好。しょこり柔らかな食感が持続し、冷蔵・冷凍を工程に取り入れやすくなります。

3 全粒粉・穀粉との相性がよく、その味わいを引き立てます。

全粒粉・穀粉との併用でも、水分をしっかりと抱え込むことで、パサつかず、豊かな味わいとともに、瑞々しい食感を兼ね備えたパンに仕上がります。

原材料は小麦だけ！ 小麦の実力を最大限引き出しました！



食パン（ストレート法）

原材料配合率(%)

パンノヴァッショ	100%
生イースト	2.3%
生地改良剤	0.1%
上白糖	6%
食塩	1.8%
マーガリン	6%
牛乳	10%
水	67%

工程条件

ミキシング	: L2M8H1 ↓ L2M8
捏上温度	: 27°C
フロアタイム	: 60分
分割重量	: 230g (比容積3.9)
ベンチタイム	: 30分
成形	: U字成形
ホイロ条件	: 38°C / 85%
ホイロ時間	: 40分
焼成条件	: 210°C / 210°C
焼成時間	: 32分



リュスティック（生地冷蔵法）

原材料配合率(%)

パンノヴァッショ	70%
グリストミル	30%
インスタントドライイースト	0.3%
岩塩	2%
モルトシロップ	0.2%
水	80%
バシナージュ	10%~

工程条件

ミキシング	: L3 (オートリーズ20分) L3 (バシナージュL6~)
捏上温度	: 20°C
フロアタイム	: 30分P30分P
冷蔵発酵	: 5°C 18時間~
復温	: なし
分割・成形	: 315g (95mm×190mm)
ホイロ	: なし
焼成条件	: 255°C / 240°C スチーム有
焼成時間	: 25分



菓子パン（生地玉冷蔵法）

原材料配合率(%)

パンノヴァッショ	100%
生イースト	3.5%
生地改良剤	0.1%
上白糖	25%
食塩	1%
マーガリン	12%
脱脂粉乳	2%
全卵	5%
水	60%

工程条件

ミキシング	: L3M8H2 ↓ L3M5
捏上温度	: 27°C
フロアタイム	: 30分
分割重量	: 40g
リタード	: 5°C
復温	: 芯温15°C
成形	: 包餡
ホイロ条件	: 38°C / 85%
ホイロ時間	: 80分
焼成条件	: 225°C / 185°C
焼成時間	: 8分

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPON 日本製粉株式会社 <https://www.nippn.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 広島支店 TEL.(082)243-2200
関東支店 TEL.(03)3350-3604 大阪支店 TEL.(06)6448-5745 福岡支店 TEL.(092)451-5711
仙台支店 TEL.(022)711-1157 高松営業所 TEL.(087)851-5220 札幌支店 TEL.(011)261-2481



このパンフレットはFSC認証紙及び植物油インキを使用しています。
FSC®認証紙とは、適切に管理された森林からの木材を使った用紙のことです。