

北海道産『ゆめちから』小麦を100%使用



北海道の豊かな大地で超強力秋まき小麦として生まれた、優良品種『ゆめちから』。その「ちから」、強さともっちりとした弾力は、パンをはじめ中華麺、生パスタ、冷凍パン生地などにも幅広く個性を発揮してくれます。

北海道産
小麦 100%

●標準規格 灰分 0.48% / たん白 12.9%

ゆめちから B を使用したレシピ

ゆめちから角食



北海道産小麦ゆめちから B を使用したもっちり食感の風味豊かな角食です。

冷蔵
中種

本種

配合	
原材料	%
ゆめちから B	70
パン酵母(生イースト)	1.5
水	45
ゆめちから B	30
食塩 / 脱脂粉乳	各 2
上白糖	7
無塩バター	8
適い種	0.5
水	30

工程【冷蔵中種】	
ミキシング	L2M2
捏上温度	21 ~ 22℃
発酵	27℃/1時間後→5℃/18時間

工程【本種】	
ミキシング	M2M5 ↓ L1M3H3
捏上温度	27℃
フロアタイム	40分
分割重量	280g×3 (比容積 4.0)
ベンチタイム	20分
成型	山型 / 丸めなおして型に3つ入れる
ホイロ	38℃、85%、50分(蓋かけず)
焼成	上190℃/下200℃、3/5、35分

ゆめちから B と全粒粉のベーグル



北海道産小麦ゆめちから B に RD 全粒粉を加えたもっちり食感で風味豊かなベーグルです。

配合	
原材料	%
ゆめちから B	80
RD 全粒粉	20
パン酵母(生イースト)	1.5
食塩	1.8
上白糖	7
脱脂粉乳	1
ショートニング	3
水	58

工程	
ミキシング	L2M3 ↓ L1M5
捏上温度	27℃
フロアタイム	30分
生地分割重量	80g
ベンチタイム	15分
成型	リング
ホイロ	32℃、80%、50分
焼成	前後スチーム 上210℃/下200℃、15分

ゆで工程のないレシピのため、つや出しとして焼成前に表面にモルト液を塗布。またはスチームをたっぷりかける。

国産小麦粉ラインナップ

ニッポン北海道 25kg



北海道産小麦を100%使用。パン、麺全般に使用できます。麺に使うと色調が良く、なめらかで適度な粘弾性が特長です

●灰分 0.38% / たん白 9.8%

●パン・麺全般に。



シリウス 25kg



北海道産小麦を100%使用。ジェノワーズ、シフォン、パウンドケーキの浮きは抜群に良く、サブレやクッキーは焼き縮みが少なく仕上がります。食感はしっとりソフトで口溶けの良い商品になります。

●灰分 0.38% / たん白 7.1%

●洋菓子全般に。



全粒粉 / 石臼挽き粉

RD 全粒粉 10kg



北海道産小麦を100%使用し、まるごと粗挽きにした内麦全粒粉です。全粒粉特有のエグみが少ないのが特長で、色調はやや白っぽく、粉中にはっきり見える程度にブランの粒感があります。

●パン・菓子・麺全般に。



北海道産小麦石臼全粒粉 5kg



北海道産小麦を100%使用した石臼挽き全粒粉です。全粒粉特有のエグみが少なく、ほんのり甘い小麦の味わいと風味を感じることが出来るパン・菓子に仕上がります。

●パン・菓子・麺全般に。

