



## Signifiant Signifié

志賀 勝栄シェフ監修 フランスパン用小麦粉  
「Une Victoire (アン・ヴィクトワール)」

### Feature...

- ・国産小麦を100%使用したフランスパン用小麦粉です。
- ・厳選した国産小麦をバランスよくブレンド、作業性良く風味豊かに焼き上がる小麦粉に仕上げました。
- ・今までにない「もっちりとしたクラム」と「さっくりとしたクラスト」をお楽しみください。

### Recipe...

#### 【材料（1斤分）】

アン・ヴィクトワール 300g  
バター 5g  
砂糖 10g  
食塩 5g  
脱脂粉乳 6g  
水 220g  
ドライイースト 3g

#### 【作り方】

お手持ちのホームベーカリーの「食パンコース」で焼いてください。

- ・機種により設定や手順が異なりますので、ご使用前に必ずお手持ちのホームベーカリーの取扱説明書をお読みください。
- ・室温が25℃以上の場合は、冷水（約5℃）を使用してください。
- ・ドライイースト容器が付いていない機種の場合は、ドライイーストと水が直接触れないように気を付けてください。
- ・生地だけをホームベーカリーでお作りになる場合は、水を30ml減らしてください。

