



Fraisage Nitto Fuji

Charme

DEPUIS 1914
Farine de pain française Net 10kg

Quel est le charme
Ce produit a fait ses
début en 2020.
Pour faire du pain authentique.
La saveur riche des
tartinades de blé.
C'est un produit spécial
fabriqué avec une méthode
de fabrication spéciale.



Charme シャルム

～香り高く、旨さ際立つ～

噛むほどに小麦の香ばしさが広がる、甘みの強いパンに仕上がります。

バゲットやブールなど、生地を味わいたいパンにおすすめです。



4℃発酵バゲット

ミキシング	低速2～3分 オートリーズ30分 インスタントドライイーストを入れて低速1分 食塩を入れて低速5分、高速30秒
捏上温度	22℃
発酵時間	20分パンチ 20分 パンチ20分→4℃で15時間
分割重量	300g
ベンチタイム	30分
成形	40cm前後。粉を塗す。
ホイロ	60分(27℃)
焼成	(クーブを入れる、スチーム使用) 上火:255℃/下火:245℃、25分前後

原材料名	配合率(%)
シャルム	100.0
インスタントドライイースト	0.3
モルトシロップ	0.5
食塩	2.1
水	75.0



多加水ブール

ミキシング	低速3分 オートリーズ30分 インスタントドライイーストを入れて低速1分 食塩を入れて低速4分、高速2分 (高速でミキシングしながら足し水を加える)
捏上温度	22℃
発酵時間	20分パンチ 20分パンチ パンチ20分→11℃で15時間
分割重量	300g
成形	丸める。手粉を大量に敷き、生地にも塗す。
ホイロ	70分(27℃)
焼成	(クーブを入れる、スチーム使用) 上火:255℃/下火:255℃、20分前後

原材料名	配合率(%)
シャルム	100.0
インスタントドライイースト	0.05
モルトシロップ	0.5
食塩	2.2
水	70.0
足し水	20.0



ハードトースト

ミキシング	低速2分 バターを入れて低速2分 中低速5分、中高速1分
捏上温度	24℃
発酵時間	90分パンチ30分
分割重量	190g×2
ベンチタイム	25分
成形	丸め直し
ホイロ	70分(36℃)
焼成	(スチーム使用) 上火:210℃/下火:230℃、30分前後

原材料名	配合率(%)
シャルム	100.0
インスタントドライイースト	0.6
モルトシロップ	0.3
食塩	2.0
砂糖	2.0
バター	2.0
水	72

【商品荷姿:10kg】