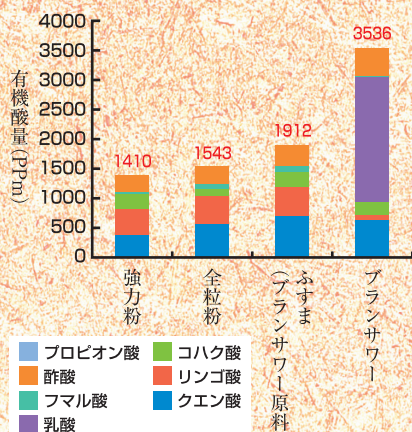


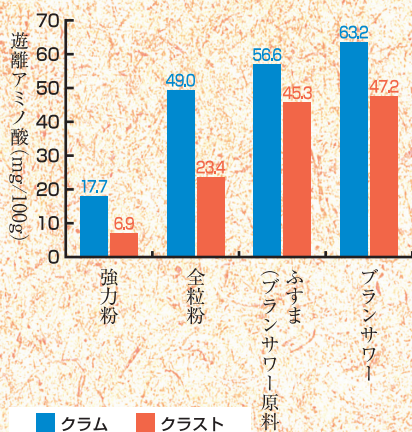
ブランサワー

胚芽を含むふすま(ブラン)を加熱した後、乳酸菌と混合させた商品です。
ふすまの違和感が軽減され、嗜好性の高いパンづくりが可能になります。

パン中の有機酸量



パン中の遊離アミノ酸量



※当社分析データ
※強力粉以外は、食物繊維量が同程度になるように設定
※当社レシピ ブラン・ブレッドを一部変更して作製

Recipe



ブラン・ブレッド

資材名	ポーリッシュ種 (%)
強力粉	35.0
ブランサワー	25.0
インスタントドライイースト	0.2
モルトシロップ	0.3
食塩	0.2
水	66.0

	本捏(%)
強力粉	40.0
全脂粉乳	3.0
食塩	1.5
インスタントドライイースト	0.2
はちみつ	6.0
バター	6.0
水	~4.0~

工程	
ポーリッシュミキシング	均一になるまでミキシング
発酵 (27℃)	2時間
本捏ミキシング	低速10分中低速1分↓ 低速3分中低速1分～
発酵 (27℃)	90分
分割	300g
ベンチタイム	25分
成形	再丸め
ホイロ (32℃)	～70分～
焼成	十字クープを入れ、 蒸気を多めに入れて焼成 210℃、～20分～



ブラン・ハースブレッド

資材名	ポーリッシュ種 (%)
強力粉	20.0
ブランサワー	10.0
インスタントドライイースト	0.1
水	33.0

本捏(%)	
強力粉	70.0
インスタントドライイースト	0.3
モルトシロップ	0.3
食塩	2.0
水	~47.0~

工程	
ポーリッシュミキシング	ホイッパーで均一になるまでミキシング
発酵	27℃にて3時間～4時間 →冷蔵庫(5℃)一晚
本捏ミキシング	低速3分中低速～6分～
発酵(27℃)	60分ベンチ30分
分割	小型: 100g 大型: 500g
成形	小型: 丸めてキャンバス 大型: 成形しコルプへ
ホイロ(27℃)	～30分～
焼成	クーブを入れ、 蒸気を入れて焼成 230℃～240℃、 小型: ～20分～ 大型: ～35分～

ふすまの存在感と
おいしさの両立

食物繊維が
豊富

乳酸菌効果による
自然な旨味

※原料となるふすまの分析値は原料事情により変動する可能性があります。