

ORCA

【オルカ】

パン用粉
カナダ産小麦100%



しなやかに、伸びる。

麦香る。ORCA。

パン用粉に適したカナダ産強力小麦。
この最高級の原料を贅沢に使用して、
小麦本来の美味しさだけを粉にしました。

きめ細かく、しなやかに伸びる生地から
しっとりとして歯切れの良いパンが焼き上がります。
カナダの大自然に育まれた「本物」の美味しさをご堪能下さい。

- カナダ産小麦100%使用
- 小麦本来の芳醇な香り
- 歯切れの良い上質な食感

分析値 灰分 0.42% / 蛋白 12.7%



リッチタイプ食パン

原材料配合率

ORCA	100%
生イースト	2.5%
イーストフード	0.1%
食塩	1.8%
砂糖	5%
はちみつ	5%
バター又はマーガリン	8%
生クリーム	8%
水	~65%~

工程

ミキシング	L3ML3MH1 ↓ L2ML3MH ~2~
捏上温度	~27℃~
発酵時間	60分パンチ30分
分割重量	220g×6
ベンチタイム	25分
成形	モルダー使用
ホイロ(38℃/80%)	~40分~
焼成(210℃)	~40分~



イギリスパン

原材料配合率

ORCA	100%
生イースト	1%
インスタントドライイースト	0.5%
イーストフード	0.05%
モルトエキス	0.3%
食塩	2%
砂糖	3%
バター	3%
牛乳	20%
水	~50%~

工程

ミキシング	L4 ML6 MH2
捏上温度	~26℃~
発酵時間(27℃/75%)	90分
分割重量	420g×2(2斤型)
ベンチタイム	25分
成形	丸め直し
ホイロ(38℃/80%)	~50分~
焼成(190℃/230℃)	~45分~



※小麦粉分析値は原料事情により変動する可能性があります。



<http://www.nittofuji.co.jp/>

詳細は下記までお気軽にお問い合わせください。

本社 TEL(03)3553-8781 仙台営業所 TEL(022)782-8611
関東営業所 TEL(048)533-6615 静岡営業所 TEL(054)334-2315
名古屋営業所 TEL(0562)33-2141 大阪営業所 TEL(06)6348-6612

ORCA-1401-adv-1K