



éclat-R
エクラ-エル

「パリッと歯切れよく」

～国産小麦で本格的な
フランスパンのおいしさを～




Hanazo

フランスパン用粉: éclat-R (エクラ-エル)

国内産小麦を使用した本格的なフランスパン用粉。生地ハンドリングに優れ、窯伸びが良く、シャープなクープが出ます。黄金色でパリッとした歯切れの良いクラスト(皮)、もち感とやさしい甘味のあるクラム(内相)が特徴です。



標準値	灰分 0.41% 粗蛋白 9.6%
原材料	小麦粉・麦芽粉末



【特徴】

国内産小麦“エクラ-エル”を使用した、シンプルな配合のフランスパンです。パリッとしたクラストと小麦本来の風味豊かな製品に仕上がります。

【製法】ストレート法(3時間醗酵)

配合		工程	
エクラ-エル	100%	ミキシング	L3M8~
ドライイースト	0.2	捏上生地温度	24℃
食塩	2	醗酵時間	3時間(90分パンチ90分)
モルトシロップ	0.2	分割・丸目	350g
水	70~	ベンチタイム	20分~
		成形	バゲット
		ホイロ条件	32℃ 80%
		ホイロ時間	40分~
		焼成温度	220℃
		焼成時間	25分~(スチーム使用)



【特徴】

シンプルな配合・高加水・長時間醗酵のハースブレッドです。国内産小麦エクラ-エルを使用することにより、パリッとしたクラストと大きな気泡膜の内相に仕上がります。

【製法】ストレート法

配合		工程	
エクラ-エル	100%	ミキシング	※1
インスタントドライイースト	0.2	捏上生地温度	23~24℃
食塩	2	醗酵時間	※2
モルトシロップ	0.2	分割・丸目	目分量※2
水※1	70+12 (合計82)	成形	※2
		ホイロ	常温で乾かす程度※2
		焼成温度	220℃※3
		焼成時間	35分(スチーム使用)※3

備考 ※1 吸水70%からミキシングを開始し、残りの12%は徐々に足し水(バシュナージュ)します。ミキシングは、エクラ-エル・モルト・水を投入し、低速1分混捏し、オートリースタイム30分後、本ミキシングを開始します。

イースト 食塩 水12%(徐々に)

オートリースタイム後 ↓ L3 ↓ L3M5 ↓ M10H1

※ミキシング時間は、仕込み量やミキサーの形状により異なります

※2 30分発酵→パンチ→90分発酵→パンチ→90分発酵→パンチ→60分発酵→分割。分割は、作業台の上に手粉をよくふり、均一な厚さに生地をひろげ、四角くカットして、手粉を篩ったキャンバスシートにのせて生地の表面を20~30分乾かしてから焼成します。

※3 焼成条件は、3キロ仕込み生地を16等分にカットして焼き上げた例です。



千葉製粉株式会社

本社・工場 〒261-0002 千葉市美浜区新港17番地 TEL.043-241-0111(代) FAX.043-247-8282

URL: www.chiba-seifun.co.jp