

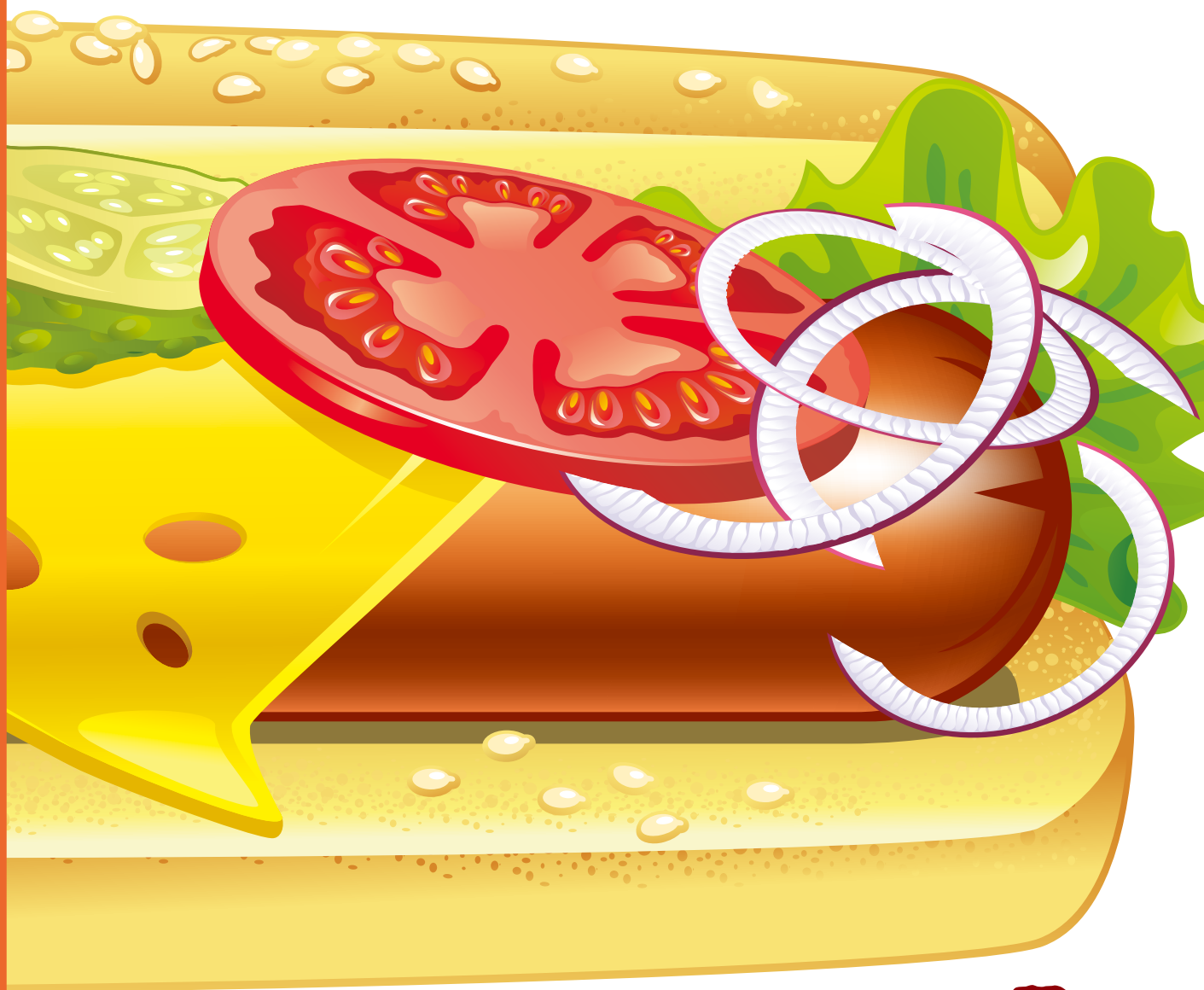


FAMOUELLEUX

ファムエール

「ふんわりとさっくりと」

～こだわり食材とパンの調和を目指し～



Hanazo

パン用粉:FAMOELEUX(ファムエール)

製品ボリュームに優れ、ふんわり・さっくりした食感が特徴です。様々な食材との相性が良くサンドイッチ用食パンの他、惣菜パン・菓子パンなど幅広く使用出来ます。

長年培った技術を駆使して原料特徴を把握し組み合わせることで、さっくりとしつつ柔らかくパサつかない理想の食感に辿り着くことが出来ました。



標準値 灰分 0.41% 粗蛋白 11.7%

原材料 小麦粉・加工でん粉

食パン



【特徴】

ファムエールを使用する事により、歯切れよく、ソフトな製品が出来ます。

【製法】ストレート法

配合		工程	
ファムエール	100%	ミキシング	L2M3 ↓ L2M5H2
生イースト	3	捏上生地温度	28℃
イーストフード	0.1	分割・丸目	500g
上白糖	10	ベンチタイム	25分
食塩	1.8	成型	麺棒使用
生クリーム	10	ホイロ条件	38℃ 85%
全卵	5	ホイロ時間	約25分
マーガリン	7	焼成温度	180℃
水	53~	焼成時間	約35分

テーブルロール



【特徴】

ファムエールを使用する事により、ソフトで歯切れの良い食感となります。サンドイッチ用のパンとして、具材との相性が良い食感です。

【製法】ストレート法

配合		工程	
ファムエール	100%	ミキシング	L2M3 ↓ L1M3H3
生イースト	3	捏上生地温度	28℃
イーストフード	0.1	発酵時間	60分
上白糖	12	分割・丸目	35g
食塩	1.6	ベンチタイム	20分
脱脂粉乳	3	成型	ナブキンロール型
全卵	20	ホイロ条件	38℃ 85%
マーガリン	15	ホイロ時間	約45分
濃縮乳	10	焼成温度	210℃
水	40~	焼成時間	9分



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