



BONGERMIER

ボンジェルメ

「濃厚な味わいとそそる香り」

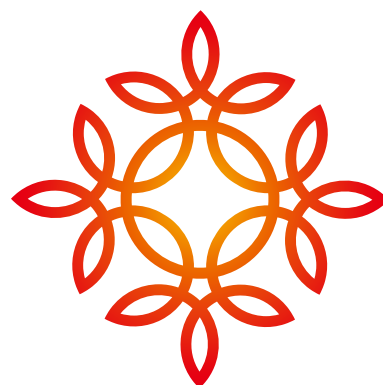
～Ash0.55の国産小麦粉で製品に存在感を～



Hanazo

パン用粉：BONGERMER (ボンジェルメ)

国内産小麦を使用し製粉方法を見直すことにより完成したパンにコクを付与出来る小麦粉です。高加水のハードロールの他、デニッシュやブリオッシュなどに配合することで「適度なコクと旨味を持つ」製品に仕上げることが出来ます。



標準値 灰分0.55% 粗蛋白11.8%

原材料 小麦粉

クロワッサン



【特徴】

風味良く歯切れ良いクロワッサンです。ボンジェルメを使用することで、香ばしく、旨味のある製品に仕上がります。

【製法】ストレート法

配合		工程	
花象エトワール	80%	ミキシング※1	L3M4 (オールイン)
ボンジェルメ	20	捏上生地温度	25℃
生イースト	3.5	醗酵時間	60分 (28℃・80%)
無塩バター	5	発酵終了後冷蔵庫 (-3℃) でオーバーナイト	
上白糖	5	ロールイン	3つ折り3回
食塩	1.5	生地最終厚3ミリ生地重量60gで成形	
脱脂粉乳	2	ホイロ条件	28~32℃ 80%
モルトシロップ	0.3	ホイロ時間	約90分
吸水	48	焼成温度	約210℃
折り込み油脂	50	焼成時間	15分~

備考 ※1 生地はやや硬めに捏ねてください。

パン・ド・ロデヴ



【特徴】

シンプルな配合・高吸水・長時間醗酵のハードブレッドです。国内産小麦ボンジェルメを使用することにより、濃厚な旨味とパリッとしたクラストを楽しめます。

【製法】ストレート法

配合		工程	
ボンジェルメ	100%	ミキシング	※1
インスタントドライイースト	0.3	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	68+10 (合計78)	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 小麦粉、モルトシロップ、吸水68%で低速1分ミキシングし、30分間オートリースを取ります。オートリース後は以下のようにミキシングし、吸水10%をバシナージュで加えます。

イースト 食塩 水10% (徐々に)
↓ 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分醗酵→パンチ→60分醗酵→パンチ→60分発酵→分割。分割は、作業台の上を手粉をよくふり、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 千葉県美浜区新港17番地 TEL.043-241-0111 (代) FAX.043-247-8282

URL: www.chiba-seifun.co.jp