



# Grain quintette

グランクインテット

「深い香りとコク」

～穀物がおりなす5重奏～



# パン用粉: Grain quintette (グランクインテット)

国産小麦粉と香ばしい4種類の穀粉を配合した、独自の風味と味を生み出すブレンド小麦粉です。ハード系のほか、ピザクラストに使用することで、深い香りとおコクを持つ製品に仕上げることが出来ます。



標準値 灰分0.66% 粗蛋白11.8%

原材料 小麦粉・大麦粉・玄米粉・ライ麦粉・ハトムギ全粒粉

## ソフトフランス



### 【特徴】

グランクインテットを使用することで、香ばしくおコクがある製品に仕上がります。チョコレートとの相性がいいです。

### 【製法】ストレート法

#### 配合

グランクインテット	100%
生イースト	3
BBJ <sup>※1</sup>	0.05
上白糖	4
食塩	1.8
モルトシロップ	0.3
ショートニング	8
水	68~

#### 工程

ミキシング	L3M9H1~(オールイン)
捏上生地温度	28℃
発酵時間	60分
分割・丸め	75g
ベンチタイム	20分
成形	パンモルダー成形
ホイロ条件	32℃ 70%
ホイロ時間	約65分
焼成温度	225℃/210℃
焼成時間	約13分(スチーム使用)

備考 ※1 フランスパン用改良剤(日仏商事)

## ピザクラスト



### 【特徴】

グランクインテットを使用した黒いクラストのピザです。素材を活かす香りともちっとした食感が特徴です。

### 【製法】ストレート法

#### 配合

グランクインテット	100%
生イースト	0.1
食塩	2.9
水	71~

#### 工程

ミキシング	L12~
捏上生地温度	28℃
発酵時間	60分
分割・丸め	150~200g
※分割丸め後、17℃でオーバーナイト	
成形	薄く延ばし、トッピングをする
焼成温度	450℃ <sup>※1</sup>
焼成時間	約1分

備考 ※1 フジサワマルゼンピザオープン使用



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](http://www.chiba-seifun.co.jp)