

焙煎小麦ブランの製パンレシピ

-1-

●焙煎小麦ブランの カンパーニュ



【配合】		【工程】	
銀嶺	80%	ミキシング	L5M3
焙煎小麦ブラン	10%	捏ね上げ温度	27℃
ライ麦粉	10%	フロアタイム	120分 パンチ 60分
ドライイースト	1%	分割	500g
塩	2%	ベンチタイム	25分
BBJ	0.1%	成型	ナマコ、丸
モルトエキス	0.2%	ホイロ	60分(32℃/75%)
水	75%	焼成	30分(230℃)

●焙煎小麦ブランの バンズ



【配合】		【工程】	
銀嶺	90%	ミキシング	L3M3H2 ↓
焙煎小麦ブラン	10%		L2M3H2~3
イースト	3%	捏ね上げ温度	27℃
砂糖	10%	フロアタイム	60分
塩	2%	分割	70g
ショートニング	5%	ベンチタイム	25分
マーガリン	5%	成型	丸
全卵	5%	ホイロ	50分(35℃/80%)
水	68%	焼成	12分(210℃)

●焙煎小麦ブランの 食パン



【配合】		【工程】	
銀嶺	90%	ミキシング	L2M2 ↓
焙煎小麦ブラン	10%		L2M3H1
イースト	3%	捏ね上げ温度	27℃
砂糖	5%	フロアタイム	60分
塩	2%	分割	240g
ショートニング	5%	ベンチタイム	25分
イーストフード	0.1%	成型	モルダー
水	76%	ホイロ	60分(38℃/85%)
		焼成	45分(200℃)

●焙煎小麦ブランの 中種食パン



【配合】		【工程】	
~中種~		~中種~	
銀嶺	60%	ミキシング	L2M1 20℃
焙煎小麦ブラン	10%		8℃ 15時間
イースト	0.50%	~本捏ね~	
フード	0.10%	ミキシング	L2M6 ↓ L2M5
水	45%	捏ね上げ温度	27℃
~本捏ね~		フロアタイム	30分
銀嶺	30%	分割	250g
イースト	2.5%	ベンチタイム	25分
砂糖	6%	成型	モルダー
塩	2%	ホイロ	60分(35℃/80%)
脱脂粉乳	3%	焼成	45分(200℃)
ショートニング	6%		
水	30%		

●焙煎小麦ブランの 菓子パン クルミとレーズン入り



【配合】		【工程】	
銀嶺	90%	ミキシング	L3M3H2 ↓
焙煎小麦ブラン	10%		L2M2H1 ↓ L1
イースト	4%	捏ね上げ温度	27℃
砂糖	20%	フロアタイム	60分 パンチ 30分
塩	1.5%	分割	70g
バター	5%	ベンチタイム	25分
ショートニング	5%	成型	ひとつ結び
全卵	15%	ホイロ	60分(35℃/80%)
脱脂粉乳	2%	焼成	10分(200℃)
コンデンスミルク	5%		
クルミ	20%		
レーズン	20%		
水	52%		

●焙煎小麦ブランの ホテルブレッド



【配合】		【工程】	
銀嶺	95%	ミキシング	L3M3H2 ↓
焙煎小麦ブラン	5%		L2M4H2
イースト	3.5%	捏ね上げ温度	27℃
砂糖	8%	フロアタイム	60分 パンチ 30分
塩	2%	分割	240g
脱脂粉乳	4%	ベンチタイム	25分
マーガリン	5%	成型	モルダー
ショートニング	5%	ホイロ	60分(35℃/75%)
イーストフード	0.1%	※ホイロ後中央に切れ込みを入れ軟らかくしておいたバターを絞る	
水	73%	焼成	45分(200℃)

焙煎小麦ブランの製パンレシピ

-2-

●焙煎小麦ブランの あんパン



『配合』		『工程』	
銀嶺	90%	ミキシング	L3M3H2 ↓
焙煎小麦ブラン	10%		L2M2H1
イースト	4%	捏ね上げ温度	27℃
砂糖	20%	フロアタイム	90分
塩	1.5%	分割	50g
ショートニング	5%	ベンチタイム	25分
バター	5%	成型	包餡 他
全卵	15%	ホイロ	60分(35℃/80%)
脱脂粉乳	2%	焼成	12分(200℃)
コンデンスミルク	5%		
水	52%		

●焙煎小麦ブランの リュスティック



『配合』		『工程』	
パリジャン	95%	ミキシング	手混合
焙煎小麦ブラン	5%	捏ね上げ温度	23℃
インスタントドライイースト	0.4%	フロアタイム	30分
塩	1.8%		パンチ 90分
ユーロモルト	0.3%	分割	パンチ 30分
水	82%		端をカットして200g程度
		成型	そのままキャンパス
		ホイロ	50分(30℃/80%)
		焼成	30分(230℃
			スチーム使用)

●焙煎小麦ブランの ブリオッシュ



『配合』		『工程』	
銀嶺	90%	ミキシング	L3M5 ↓
焙煎小麦ブラン	10%		L2M6H3
イースト	5%	捏ね上げ温度	24℃
砂糖	15%	フロアタイム	90分パンチ後60分
塩	2%	分割	40g(アテット)70g
マーガリン	50%	ベンチタイム	15分アテット
(コンパウンド)		成型	60分(32℃/75%)
卵黄	25%	ホイロ	11分(220℃)
加糖練乳	4%	焼成	
水	50%		

※バラエティーでクルミ、レーズンを対粉各10%配合

●焙煎小麦ブランの フランスパン



『配合』		『工程』	
パリジャン	95%	ミキシング	L2 オトリズ 30分
焙煎小麦ブラン	5%		L4M1
インスタントドライイースト	0.5%	捏ね上げ温度	24℃
塩	2.0%	フロアタイム	120分パンチ60分
ユーロモルト	0.2%	分割	350g
水	76%	ベンチタイム	25分
		成型	バタール バゲット
		ホイロ	60分(32℃/80%)
		焼成	30分(230℃
			スチーム使用)



 星野物産株式会社

本社・工場 群馬県みどり市大間々町2458-2 〒376-0193 東京営業所 東京都千代田区神田東松下町37-3 〒101-0042

TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233 TEL 03-5298-3710 FAX 03-5298-3775

URL <http://www.hoshinet.co.jp/> E-mail infoa@hoshinet.co.jp

★やさしい食物繊維の

焙煎小麦ブラン



規格：10kg

2kg × 4袋 (ダンボール入り)

★小麦の持つ美味しさを100%発揮！

★小麦に含まれる食物繊維（10%配合で通常パン用粉の2倍、6枚切り食パン1枚で約3g）やミネラルがたっぷり

★これまで粗かった小麦ブラン（外皮）を焙煎し、小麦粉と同一粒度に微粉碎しました

★これまでの全粒粉とは異なる滑らかな口溶け

★香ばしい香りが活きた独特の美味しさ

★配合しても作業性は通常小麦粉と同等で、扱いやすい

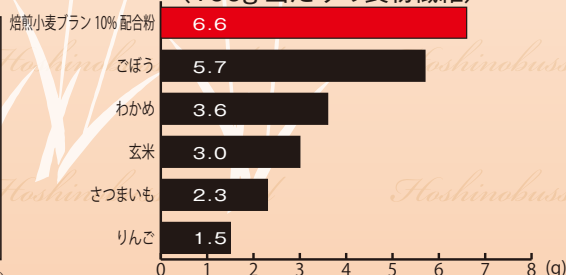
★差別化された「こだわりパン」「こだわり菓子」用に

※一般成人の食物繊維所要量は1日20～25gで、平均3～8g/日が不足しているといわれています。

	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	マグネシウム	亜鉛
	kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
焙煎小麦ブラン10%配合	344	12.1	15.0	1.9	70.0	6.6	1.0	27.3	188	1.9	2.3	77.7	1.7
一般パン用粉	366	14.5	11.7	1.8	71.6	2.7	0.4	20	75	1	2	23	0.8

(粉 100gあたりの栄養成分)

(100g 当たりの食物繊維)



焙煎ブランクッキー

●配合

リリー (薄力粉)	90%
焙煎小麦ブラン	10%
ショートニング	40%
バター	30%
上白糖	40%
液卵	25%
水飴	2%
塩	1%
BP	1%

●工程

- 1 リリー、焙煎小麦ブランとBPを混合して篩う。
- 2 バターをクリーム状にミキシング。
- 3 ショートニングを加え、均一に混合。
- 4 上白糖・塩を加え、均一に混合。
- 5 水飴・液卵を数回に分けて加え、均一に混合。
- 6 1を加え、均一に混合。
- 7 薄くのぼし、3～4時間冷蔵庫で冷やす。
- 8 軽く捏ね、シート状にして型で抜く。
- 9 160℃で約15分焼成。

香ばしい香りとう味！



焙煎小麦ブラン食パン

●配合

銀嶺	90%
焙煎小麦ブラン	10%
イースト	3%
砂糖	5%
塩	2%
ショートニング	5%
イーストフード	0.1%
吸水	75%

●工程

ミキシング	L2M2 ↓ L2M3H1
捏ね上げ温度	27℃
フロアタイム	60分
分割	240g
ベンチタイム	25分
成型	モルダー
ホイロ	45分 (38℃/85%)
焼成	45分 (200℃)



星野物産株式会社

本社・工場 群馬県みどり市大間々町2458-2 〒376-0193

TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233

URL <http://www.hoshinet.co.jp/>

東京営業所 東京都千代田区神田東松下町37-3 〒101-0042

TEL 03-5298-3710 FAX 03-5298-3775

E-mail infoa@hoshinet.co.jp