

黄金鶴



こがねつる

国内産小麦

100%

の強力粉

国内産小麦100%
地粉強力粉



黄金鶴
こがねつる

地粉強力粉「黄金鶴」は
国内産小麦100%です。

国内産小麦の性能を格段に高めた製品で、
特殊技術により小麦粉に含まれるタンパク質（グルテン）量を調整して高度に強力化していますので、

・風味が良く、ボリュームに富んだ様々な各種パンができます。

・グルテンなどの改良材を使わなくても作業性良く作れます。

※活性グルテンなど添加物は一切使用していません。

■標準分析値 蛋白12.0% 灰分0.38%
■内容量 10kg、20kg

フランスパン

外皮はパリパリとして内層はモチツとした食感が得られます。
ボリュームはフランスパン専用粉と同等です。
焼き色はやや淡く上品な色になります。

食パン

内麦の風味を持ち、内層はソフトでモチツとした食感です。
ボリュームは一般強力粉と同等です。



●配合

黄金鶴	100%
イースト	2.5%
砂糖	5%
塩	2%
油脂	5%
イーストフード	0.1%
水	68%

●工程

ミキシング	L2M2 ↓ L2M5H1
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
ホイロ	60分
焼成	45分

テーブルロール

軽くさっくりした味わいのパン
ウインナとレタスを挟んでミニドッグに

 星野物産株式会社

本社・工場 群馬県みどり市大間々町大間々2458-2
〒376-0193 TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233
URL <http://www.hoshinet.co.jp/> E-mail infoa@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