

★ 微粉化と焙煎技術が生み出した”新たな小麦全粒粉”

# 焙煎小麦全粒粉

## 焙煎小麦全粒粉

星野物産

規格：2kg × 4袋  
(ダンボール入り)

- ★小麦粒を香ばしく焙煎し、小麦粉と同一粒度に微粉碎しました。
- ★微粉化によるなめらかな食感！これまでの全粒粉とは一線を画します。
- ★焙煎効果で独特な風味を生み出す新素材！
- ★栄養価の高い胚芽や外皮を含んだ全粒粉！
- ★香ばしい香りが活きた独特の美味しさ！

	エネルギー	水分	たんばく質	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
全粒粉	328	14.5	12.8	2.9	68.2	11.2	1.6	26	310	3.1	2	140	3.0
強力粉	366	14.5	11.7	1.8	71.6	2.7	0.4	20	75	1.0	2	23	0.8

(100gあたりの栄養成分)

### バターロール

- 配合
  - トワリッシュ 90%
  - 焙煎小麦全粒粉 10%
  - イースト 3.5%
  - イーストフード 0.1%
  - 砂糖 15%
  - 塩 1.5%
  - 脱脂粉乳 3%
  - マーガリン (コンパウンド) 10%
  - ショートニング 5%
  - 全卵 15%
  - 吸水 51%
- 工程
  - ミキシング L3M5 ↓ L2M3H2
  - 捏ね上げ温度 27℃
  - フロアタイム 60分 パンチ 30分
  - 分割 45g
  - ベンチタイム 25分
  - 成型 バターロール
  - ホイロ 60分 (35℃/75%)
  - 焼成 11分 (200℃)



### 香ばしい香り！ なめらかな舌触り！

### ハンバーガーバンズ

- 配合
  - トワリッシュ 90%
  - 焙煎小麦全粒粉 10%
  - イースト 3%
  - 砂糖 10%
  - 塩 2%
  - ショートニング 5%
  - マーガリン 5%
  - 全卵 5%
  - 水 66%
- 工程
  - ミキシング L3M3H2 ↓ L2M3H3
  - 捏ね上げ温度 27℃
  - フロアタイム 60分
  - 分割 70g
  - ベンチタイム 25分
  - 成型 丸
  - ホイロ 50分 (35℃/80%)
  - 焼成 12分 (210℃)

 星野物産株式会社