

使いやすい高級パン用粉

銀嶺

Ginrei



銀嶺

銀嶺の特徴

- ・色相と風味のバランスに優れた高級パン用粉です。
- ・高級食パン、菓子パン、パイなど幅広い用途に適します。

■標準分析値
蛋白12.2%
灰分0.37%
■内容量 25kg

食パン(ストレート法)

【配合】		
銀嶺	100%	5,000g
イースト	2.5%	125g
砂糖	5%	250g
食塩	2%	100g
ショートニング	5%	250g
イーストフード	0.1%	5g
水	約 68 %	3,400ml

【工程】

ミキシング	L2M2↓L2M3H2
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	60分
分割	220g
ベンチタイム	25分
成型	ブルマン、山型
ホイロ	38℃/85% 約45分
焼成(蒸気)	210℃ 約40分



 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/> E-mail info@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