

J ジュ・フランソワ Fransoi

小麦本来の豊かで香ばしい風味が引き立つハードブレッド専用粉。

甘味ある小麦味と、特出したクラムの食感を得るために、
良質な澱粉質を持つ群馬県産小麦を厳選しました。

“新たな美味しさ”を探し求めているベーカリー様へ、
この小麦粉をお届けいたします。



標準分析値

- ・ 蛋白 12.0%
- ・ 灰分 0.5%

内容量

- ・ 12.5kg

- ・ 副資材を加えず、国産小麦 100%で仕上げています。
- ・ 従来の国産小麦粉より、吸水が多く入るのが特長です。
- ・ 各種発酵種との相性にも優れ、特徴あるパンに仕上がります。
種起しにも適しています。

標準レシピ

- | | |
|------------|---------------------|
| ・ ジュ・フランソワ | 100% |
| ・ ドライイースト | 0.7% |
| ・ 塩 | 2% |
| ・ モルトエキス | 0.3% ※モルト配合率はやや高め |
| ・ BBJ | 0.1% |
| ・ 水 | 70% |
| ・ ミキシング | L4M1.5 捏上温度24℃ |
| ・ フロアタイム | 120分 パンチ60分 |
| ・ 分割 | 280~350g |
| ・ ベンチタイム | 25分 |
| ・ ホイロ | 60分 (32℃/75%) |
| ・ 焼成 | 240℃ 30分~ ※通常より高め設定 |

 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