

# プレミアム フランソワ PREMIUM FRANSOI

## 【製品特徴】

- ☆良質な澱粉質を持つ国産小麦を厳選し配合しています。
- ☆吸水が多く入りながらも、機械耐性があり、ボリューム感に優れたパンに仕上がります。
- ☆このボリューム感がクラストの軽い食感を生み出します。
- ☆クラムは小麦由来の甘みと、もちもち感を伴った口溶けの良い食感を表現できます。



標準分析値 / 灰分 0.50% 蛋白 12.0% 内容量 / 12.5kg 原材料 / 小麦粉・果汁粉末・酵素  
※本品と同一製造工場で乳を含む製品を製造しています



バ  
ゲ  
ツ  
ト

### 標準レシピ

・プレミアム フランソワ	100%
・ドライイースト	0.6%
・塩	2%
・モルトエキス	0.2%
・水	70%

・ミキシング	L 3 M 3
・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
・成型	バゲット
・ホイロ	60分 (32℃/75%)
・焼成	240℃ 25分~



ハ  
ー  
ド  
ト  
ー  
ス  
ト

### 標準レシピ

・プレミアム フランソワ	100%
・ドライイースト	0.8%
・塩	2%
・モルトエキス	0.3%
・コンパウンドマーガリン	2%
・ショートニング	2%
・水	68%

・ミキシング	L 3 M 1 ↓ L3M2
・捏上温度	25℃
・フロアタイム	120分パンチ 60分
・分割	450g
・ベンチタイム	30分
・成型	手丸め2個
・ホイロ	80分 (33℃/80%)
・焼成	210/230℃ 40分