

使いやすい最高級パン用粉

# スーパー銀嶺

Super  
Ginrei



スーパー  
銀嶺

## スーパー銀嶺の特徴

- ・作業性が良く、色相に優れた最高級パン用粉です。
- ・リッチな配合の最高級食パン、テーブルロールなどに最適です。

■標準分析値  
蛋白11.9%  
灰分0.35%  
■内容量 25kg

### 食パン(ストレート法)

#### 【配合】

スーパー銀嶺	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](mailto: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