

プレミアムブレッド

プレミアムパン用粉 スーパーホテル

～21世紀の新しいパン用粉、パンの世界が広がります。～



スーパーホテルの特徴



スーパーホテル

■標準分析値 蛋白13.5%
灰分0.42%
■内容量 25kg

- ★生地のとまりが早くなり、分割・成型時の生地物性が優れています。
- ★ベタつきがなく、伸展性に優れ、機械耐性に優れています。
- ★できあがりのパンのボリュームが1割以上向上します。
- ★内相のキメが細かく、白く均一に仕上がります。
- ★しっとりとして口溶けの良いパンに仕上がります。
- ★骨格がしっかりして、ケービングの少ない食パンが作れます。
- ★サンドイッチ・トーストにすると、これまでのものと差別化が図れます。
- ★チルドでのソフト性維持、老化度が遅い。
- ★湯捏ね製法、長時間発酵法、天然酵母種法にも適しています。



一般の強力粉と異なる、一段と優れたパン用粉として
お使いいただけます。
添加物は一切使用しておりません。

〔ストレート法〕

【配合】

スーパーホテル	100%
イースト	2.50%
イーストフード	0.10%
砂糖	5%
食塩	2%
ショートニング	5%
水	65～67%

【工程】

ミキシング(オールイン)	L3M7～8
捏ね上げ温度	27℃
フロアタイム	60分
分割	
成型	モルダー
ホイロ	38℃ 80% 45分
焼成	180℃ / 200℃ 45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/>

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
E-mail info@hoshinet.co.jp