

新製品

機能性を持つ発酵種(小麦ベース)

# オーテンティック・リグーリア



# 北イタリア生まれの発酵種使用

- 小麦の発酵種ベースによる、じっくりと発酵させたようなまろやかな味わい
- やわらかな食感と口どけの良さを付与
- ブリオッシュ、菓子パン、クロワッサン、パネトーネなど、高配合なパン全般にご使用いただけます



【基本レシピ】ブリオッシュ

| 配合 (B%)        |      |
|----------------|------|
| 強力粉            | 70%  |
| フランスパン用粉       | 30%  |
| 塩              | 1.8% |
| 砂糖             | 18%  |
| 全卵             | 40%  |
| 牛乳             | 22%  |
| マーガリン          | 40%  |
| オーテンティック・リグーリア | 4%   |

## ブリオッシュ生地で作る【マリトッツオ】

- 古くはローマの四旬節に食べられていたという【マリトッツオ】。甘いパンを朝食代わりに食べるイタリアで今でも愛されているパンです
- 口どけのよい、ふんわりやわらかなパン生地は、たっぷりの生クリームと食感も味わいも一体化
- 上品な甘さと後味のスッキリ感が魅力です



## オーテンティック・リグーリア <機能性を持つ発酵種(小麦ベース)>

荷 姿 10kg / 箱 ( 1kg / 袋 x 10 )

使用量目安 対粉 4%

賞味期限 製造日より1年、開封後は要密閉で冷蔵保存し、1週間以内にご使用ください。

保存方法 直射日光を避け、22℃以下、相対湿度65%以下で保存