

Specialty Bread Mixes

スペシャルティ・ブレッド・ミックス



「スペシャルティ・ブレッド・ミックス」は、 生地の風味の良さと品質の均質性がハイレベル！

多くのお客様から選んでいただいている強み

- 専門性** 風味と食感を大切に、現地で愛されるそのパン「らしさ」を追求しています
- 汎用性** ちょっとしたアレンジで、新たなバリエーションのパンをお作りいただけます
- 安定性** 「工程が劇的に楽」に、しかもいつものおいしさを正確に、安定的に提供できます

製品名	イージー・チャバタ (PJ)	イージー・ベーグル (PJ)
特徴	イタリアンブレッド用10%ミックス ・長時間発酵の発酵種を配合 ・乳化剤不使用	湯通しが不要のベーグル用10%ミックス ・柔らかく、もちもちとした食感
至適アプリケーション	チャバタ、フォカッチャ	ベーグル、総菜パン
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存（開封後は要密閉）	
荷姿	10kg／袋	15kg／袋
賞味期限	製造日より6ヶ月	
基本レシピ	チャバタ 【配合】 フランスパン用粉 100% イージー・チャバタ (PJ) 10% 生イースト 2% 水 80%  【工程】 ●ミキシング L3ML8MH2 ●捏ね上げ温度 25℃ ●フロアタイム 90～120分 プラスチック容器または番重の内側に薄くオリーブオイルを塗り、中に生地を入れて90～120分発酵させる。 ●分割・成形 100g 打ち粉を振った作業台に生地を移して、100gに分割し、布取りする。 ●ラックタイム *1 20分 ●焼成 生地を裏返してオーブンに入れる。 ●焼成温度 230℃／220℃ *2 ●焼成時間 20分 焼成の最後の5分間はダンパーを開ける。 *1 ホイロ使用の場合、ホイロ（30℃／80％）20分後、ラックタイム10分とり、焼成する *2 スチーム使用（フランスパンと同様）	ベーグル 【配合】 強力粉 100% イージー・ベーグル (PJ) 10% 生イースト 1% 水 55%  【工程】 ●ミキシング L3ML8MH2 ●捏ね上げ温度 27℃ ●フロアタイム 0分 ●分割重量 100g ●ベンチタイム 0分 ●成形 リング型 ●ホイロ 30℃／80％／90分 ●焼成温度 220℃／200℃（スチーム使用多め） ●焼成時間 15分 〈冷蔵法の場合〉 成形後、30℃／80％の場所で30分発酵させた後、冷蔵（4℃）で20時間低温発酵させる。最終発酵（30℃／80％）を30分とり、焼成する。

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com


Food Innovation for Good