

Softgrain ソフトグレイン



ソフトグレインの魅力

パン生地の風味を底上げする発酵種が
穀物の中心部まで浸透するようしっかり炊いています。



おいしさブレンド

手軽に食物繊維

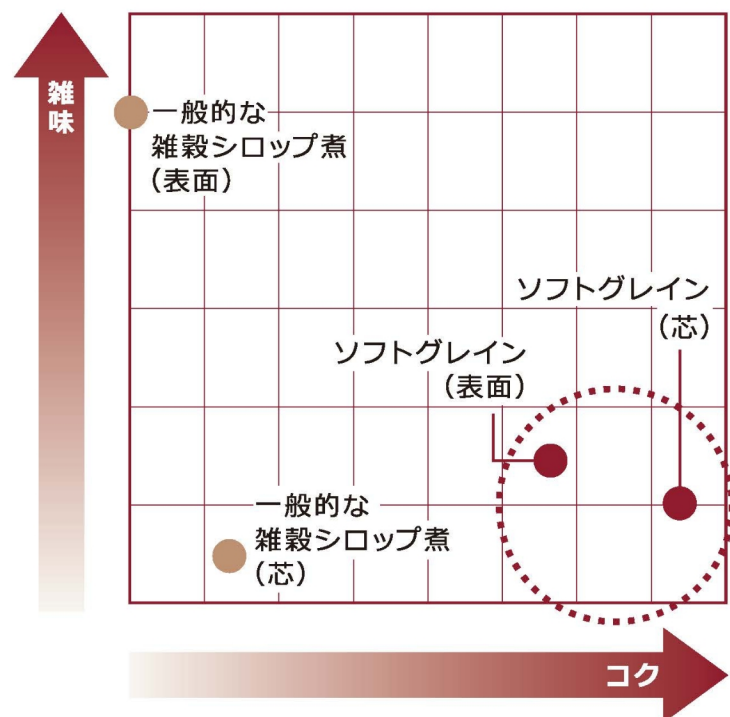
彩り豊か

風味の違いは発酵種



雑味がなく、食べやすい！

穀物粒の中心部まで風味成分が浸漬しているので、おいしさが続きます。



※弊社調べ「コク」と「雑味」の二次元散布図 (味マップ)



ソフトグレインの5種の雑穀

ポリフェノールを含有する黒米や独特の食感をもつはと麦など5種の雑穀が日常生活に足りない繊維質を補います。



おいしいヘルシーパン レシピ



■グレイン・ブレッド

「配合」

ソフトグレイン…50% 中力粉…100% 生イースト…4% 水…64% 塩…2%
ジョーカー・キモ (PJ) …0.6%

「工程」

ミキシング…L3MH8 捏ね上げ温度…26℃ フロアタイム…30分 分割重量…350g ベンチタイム…20分
成形…ラウンド形、又はナマコ形 ホイロ…30℃/ 80%/ 45分 焼成…230℃/ 35分 スチーム使用



■グレイン・食パン

「配合」

ソフトグレイン…30% 強力粉…100% 生イースト…3% 水…65% 塩…2% 砂糖…4%
スキムミルク…3% マーガリン…5% ジョーカー・キモ (PJ) …0.5%

「工程」

ミキシング…L3MH5↓L2MH3 捏ね上げ温度…26℃ フロアタイム…60分 分割重量…200g×4
ベンチタイム…20分 成形…モルダー2回通す ホイロ…35℃/ 85%/ 50分 焼成…210℃/ 35分



■グレイン・テーブル・ロール

「配合」

ソフトグレイン…20% 強力粉…100% 生イースト…3% 水…47% 塩…1.7% 砂糖…10%
全卵…15% マーガリン…10% ジョーカー・キモ (PJ) …0.3%

「工程」

ミキシング…L3MH5↓L2MH3 捏ね上げ温度…26℃ フロアタイム…40分 分割重量…50g
ベンチタイム…20分 成形…ツOPP形 ホイロ…35℃/ 85%/ 50分 焼成…230℃/ 12分

※ジョーカー・キモ (PJ) …乳化剤不使用のブレッド・インブルーバー。使用量を変えることで、スクラッチでも、短期 (1~4週間) 冷凍生地でもご使用いただけます。

製品詳細

荷 姿 : 10kg/ 箱 (2kg/ 袋×5)、10kg/ 箱 (1kg/ 袋×10)

保存方法 : 直射日光を避け、乾燥した涼しい場所にて保管

賞味期限 : 製造日より6ヶ月

使用量目安 : 対粉10%~50%

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


puratos
Food Innovation for Good