

Specialty Bread Mixes

スペシャルティ・ブレッド・ミックス




Puratos
Reliable partners in innovation

「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)	シルキー・ドーナツ (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	口どけの良い イースト・ドーナツ用100%ミックス
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	イースト・ドーナツ、菓子パン
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	10kg／袋
賞味期限	製造日より6ヶ月		製造日より9ヶ月
基本レシピ	チャバタ  【配合】 中力粉 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 L2H9 ●捏ね上げ温度 25℃ ●フロアタイム 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60～120分発酵させる。 ●分割・成形 軽く打ち粉を振った作業台に生地を移して、100gに分割する。 ●ホイロ 28℃／85％／30分 ●焼成 オープンに入れる前に、各生地を裏返して少しずつ縦方向にのばす。 ●焼成温度 230℃（スチーム使用） ●焼成時間 20分 焼成の最後の5分間はダンパーを開ける。	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 L4MH7 ●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℃（スチーム使用） ●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。	イースト・ドーナツ  【配合】 シルキー・ドーナツ (PJ) 100% 生イースト 3% 水 43% カルメン 5% 【工程】 ●ミキシング L3MH10 ●捏ね上げ温度 26℃ ●フロアタイム 60分 ●成形 リバースシーターで生地をのばし、三つ折りを3～4回繰り返しガス抜きをしたあと、生地をのばしてリング型のドーナツカッターで抜く。 ●分割重量 50g ●ホイロ 35℃／60％／30分 ●フライ 油の表面温度が190℃・片面約2分で反転し、残り2分揚げる。 ※揚げた後に冷凍でき、そのまま解凍して販売できます。 ※カルメン：小麦ベースの発酵種（活性）・液状

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
Reliable partners in innovation

SB_04_010320HS_FP