Specialty Bread Mixes

スペシャルティ・ブレッド・ミックス

puratos

Food Innovation for Good

「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
適用アプリケーション	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

puratos
Food Innovation for Good

SB_05_070121HS_FP