

Grains & Seeds

グ레인
&
シーズ



Grains & Seeds

グ레인&シーズ製品



ソフトグ레인

発酵種で炊いたやわらか5穀



スプラウトグ레인

独自製法でおいしさを高めた
製パン原料



おいしさアップ



健康感をプラス



すぐに使えて便利

Softgrain

ソフトグ레인

発酵種で炊いた、やわらか5穀



黒米、はと麦、玄米、ライ麦、大麦をバランスよくブレンド。雑味がなく食べやすい製品です。いつもの生地に混ぜるだけで、食物繊維や彩りをプラス。前処理なしに便利にお使いいただけます。

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

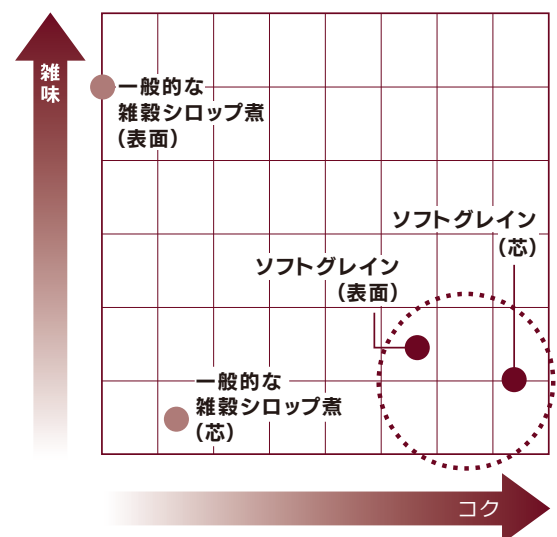
使用量目安

対粉10%～50%



ソフトグレインの5種のグレイン

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。



※弊社調べ「コク」と「雑味」の二次元散布図 (味マップ)

Sproutgrain

スプラウトグレイン
(ライ麦全粒粉)

発芽発酵の力で、旨味をプラス



リッチなパンから
クラスティブレッド、
焼き菓子まで、
幅広くご使用
いただけます

ピュラトス独自製法で発芽発酵させて栄養価・消化吸収力を高めたライ麦をまるごと粉末にしました。発芽発酵の過程で活性化された酵素がライ麦の成分を分解して、旨みや甘みがアップします。芳ばしさ際立つブラウンブレッドに焼き上げることができます。

製品詳細

原材料	ライ麦	賞味期限	製造日より12ヶ月
推奨添加量	小麦粉 2～10%置き換え (焼き菓子の場合、対生地3～10%)	荷姿	10kg/袋
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)		

発芽していないライ麦

たんぱく質



でんぷん



酵素で
低分子化

発芽発酵ライ麦



ペプチド+遊離アミノ酸



糖



腸内での
消化・吸収
効率アップ

おいしさ際立つ！ ピュラトス独自プロセス



選別



浸漬



発芽



発酵

※ピュラトスの製法の特徴は、【発芽】が終わった段階で完了とせず、さらに【発酵】させることです。

必須遊離アミノ酸
含有量は

約**24**倍



0.023

0.560

(g/100g DM)

発芽していないライ麦

発芽発酵ライ麦

糖含有量は

約**7**倍



4.75

35.19

(g/100g product)

発芽していないライ麦

発芽発酵ライ麦

ソフトグレイン

グレイン・ブレッド

配合

フランスパン用粉	100%
生イースト	3%
食塩	2%
水	70%
ソフトグレイン	50%
ジョーカー・キモ(PJ)	0.2%

工程

ミキシング	L3ML8MH2↓ (ソフトグレイン)L2
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	30分
分割	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
焼成温度	230℃/ 220℃
焼成時間	35分(スチーム使用)

グレイン・食パン

配合

強力粉	100%
生イースト	3%
食塩	2%
砂糖	4%
脱脂粉乳	3%
マーガリン	5%
水	65%
ソフトグレイン	30%
ジョーカー・キモ(PJ)	0.5%

工程

ミキシング	L3ML6↓(マーガリン) L3ML6MH2(ソフトグレイン)L2
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	60分
分割	220g×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
焼成温度	210℃/ 210℃
焼成時間	35分(スチーム使用)

グレイン・テーブル・ロール

配合

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

工程

ミキシング	L3ML6↓(マーガリン) L2ML6MH2↓(ソフトグレイン)L2
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	60分
分割	50g
ベンチタイム	20分
成形	ツOPP形
ホイロ	35℃ 85% 50分
焼成前	塗り卵をする
焼成温度	210℃/ 190℃
焼成時間	10分



スプラウトグレイン(ライ麦全粒粉)

発芽発酵ライ麦粉の湯種食パン

配合	工程
中種	中種
強力粉 …… 70%	ミキシング …… L3ML2
生イースト …… 2.2%	捏ね上げ温度 …… 25℃
水 …… 42%	フロアタイム …… 150分
ジョーカー・キモ(PJ) …… 0.1%	
本捏ね	本捏ね
強力粉 …… 10%	ミキシング …… L3ML3↓
湯種(強力粉:熱湯=1:1.2) …… 22%	(湯種) ML5MH1↓
塩 …… 1.6%	(バター) ML6MH2
砂糖 …… 6%	捏ね上げ温度 …… 26℃
水 …… 22%	フロアタイム …… 35分
バター …… 6%	
スプラウトグレイン(ライ麦全粒粉) …… 10%	分割 …… 220g
カルメン …… 3%	ベンチタイム …… 20分
プリマ・フレッシュ(PJ) …… 0.3%	成型 …… モルダー2回通し
	ホイロ …… 36℃ 80% 55分
	焼成 …… 210℃/ 210℃
	焼成時間 …… 30分

発芽発酵ライ麦のバゲット

配合
フランスパン用粉 …… 90%
生イースト …… 1.6%
塩 …… 2%
水 …… 66%
スプラウトグレイン(ライ麦全粒粉) …… 10%
ジョーカー・キモ(PJ) …… 0.1%
カルメン …… 5%
工程
ミキシング …… L3ML8
捏ね上げ温度 …… 25℃
フロアタイム …… 60分パンチ30分
分割 …… 250g
ベンチタイム …… 20分
成型 …… バタール型
ホイロ …… 30℃ 70% 50分
焼成温度 …… 230℃/ 220℃
焼成時間 …… 22分

クッキー (発芽発酵ライ麦粉)

配合
無塩バター …… 200g
グラニュー糖 …… 40g
粉糖 …… 80g
塩 …… 2g
アーモンドプードル …… 40g
全卵 …… 65g
薄力粉 …… 300g
スプラウトグレイン(ライ麦全粒粉) …… 30g
工程
1 バター、グラニュー糖、粉糖、塩をすりあわせる
2 1にアーモンドプードルを加えて、すりあわせる
3 2に全卵を加え、あわせる
4 3と一緒にふるった粉類をあわせる
5 生地を休ませ、3mm厚にのばし、型でぬく
6 コンベクションオープン 160℃、(風力3)、約9分間焼成





グレイン&シーズ製品以外の
ベーカリー製品



発酵種



ブレッド・インプルーバー



ベーカリーミックス



乳化剤



機能性ペースト

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 service_japan@puratos.com

 **puratos**
Food Innovation for Good