

Grains & Seeds

グレイン
&
シーズ



Grains & Seeds

グレイン&シーズ製品



ソフトグレイン

発酵種で炊いたやわらか5穀



スプラウトグレイン

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



すぐに使って便利

Softgrain

ソフトグレイン

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

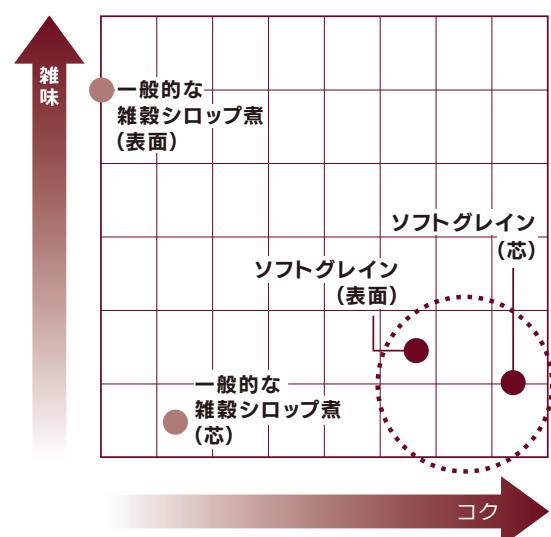
使用量
目安

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



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°C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



でんぶん



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



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



(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



(g/100g product)

発芽していないライ麦

35.19

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% |
| ヨーカー・キモ(PJ) 0.2% |

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% |
| ヨーカー・キモ(PJ) 0.5% |

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% |
| ヨーカー・キモ(PJ) 0.3% |

工程

| |
|--------------------------------------|
| ミキシング L3ML8MH2↓ (ソフトグレイン)L2 |
| 捏ね上げ温度 26°C |
| 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°C 80% 45分 |
| 焼成温度 230°C/ 220°C |
| 焼成時間 35分(スチーム使用) |

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°C |
| 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°C 85% 50分 |
| 焼成温度 210°C/ 210°C |
| 焼成時間 35分(スチーム使用) |

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°C |
| フロアタイム 60分 |
| 分割 50g |
| ベンチタイム 20分 |
| 成形 ツオップ形 |
| ホイロ 35°C 85% 50分 |
| 焼成前 塗り卵をする |
| 焼成温度 210°C/ 190°C |
| 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°C |
| 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°C |
| 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% | |
| カルメン 3% | 分割 220g |
| プリマ・フレッシュ(PJ) 0.3% | ベンチタイム 20分 |
| | 成型 モルダー2回通し |
| | ホイロ 36°C 80% 55分 |
| | 焼成 210°C/ 210°C |
| | 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% |

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 |
| アーモンドブーラ 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

| |
|-------------------------|
| ミキシング L3ML8 |
| 捏ね上げ温度 25°C |
| 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°C 70% 50分 |
| 焼成温度 230°C/ 220°C |
| 焼成時間 22分 |

工程

- 1 バター、グラニュー糖、粉糖、塩をすりあわせる
- 2 1にアーモンドブーラを加えて、すりあわせる
- 3 2に全卵を加え、あわせる
- 4 3に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ブン 160°C、(風力3)、約9分間焼成





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