

Sourdough

発酵種



Sourdough

発酵種



酵母

芳香成分を生み出して
香りをまとめあげる



乳酸菌

香りや
おいしさを
向上

乳酸・酢酸、アミノ酸など、
味を深めるのに関与する
成分を生み出す

発酵種製品

機能性 +



活性
(液状)



不活性
(液状・粉状)



発酵種の効果



乳酸菌と酵母が
発酵の過程で
香り・風味を生み出し、
味わいに奥ゆきを
プラスする

発酵種が持つ
適度な酸味が
すっきり軽やかな
後味を実現し、
連食性を高める

粉臭さを
マスキングするなどの
副次的効果が
期待できる



液状活性製品
ならではの
みずみずしい食感

風味を強調する
粉状製品



デュラム小麦の
発酵種による
力強く豊穣な香り



小麦とライ麦の発酵種による
すっきりとした酸味と
芳醇な味わい



小麦の発酵種による
じっくりと発酵させたような
まろやかな味わい



デュラム

チャバタ、フォカッチャ、フラットブレッド、
総菜パン、バゲットなどに



オリジン

パケット、カンバーニュ、ライブレッド、
ソフトフランスなどに



リグーリア

ブリオッシュ、菓子パン、デニッシュ、
クロワッサン、食パン、パネットーネなど、
高配合なパン全般に

- プリア州(南イタリア)のアルタムーラ・ブレッドの風味を独自技術で再現しました
- 柔らかく、デュラム小麦特有の黄色みを
帯びた内相に仕上ります
- クリスピーナクラスト(ハードブレッドの
場合)を実現します
- 後引くコク味が強く、濃厚な味わいが
特徴です

- しっとり、もちもちとした内相に仕上ります
- パリパリとしたクラスト(ハードブレッドの
場合)を実現します
- 食べた瞬間のクラストの芳ばしさと、
後味のキレが特徴です

- 北イタリア生まれの発酵種を使用して
います
- しっとり、やわらかな食感と口どけの良さ
を付与します
- 飽きがこない、毎日食べられる上品な甘さ
が特徴です

レシピ

チャバタ



配合

フランスパン用粉	100%
水	80%
塩	2%
オーテンティック・デュラム	4%

工程

ミキシング	L3ML8MH2
捏ね上げ温度	25°C
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ー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°C/220°C*2
焼成時間	20分

*1 通常ラックで良いが、ホイロも可。ホイロ使用の場合、ホイロ(30°C/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)

バゲット



配合

フランスパン用粉	100%
水	70%
塩	2%
オーテンティック・オリジン	4%

工程

ミキシング	L3ML8
捏ね上げ温度	25°C
フロアタイム	60分
分割重量	350g
ベンチタイム	20分
成形	バケット成形
ホイロ	30°C/80% 50分
焼成前	粉を振り、クープを入れる
焼成温度	230/220°C
焼成時間	25分 スチーム使用

ブリオッシュ



配合

強力粉	70%
フランスパン用粉	30%
塩	1.8%
砂糖	18%
全卵	40%
牛乳	22%
バターまたはマーガリン	40%
オーテンティック・リグーリア	4%

工程	
ミキシング	L3ML6 ↓ ML6MH1
捏ね上げ温度	26°C
フロアタイム	60分
分割	30g×6
ベンチタイム	20分
成形	丸めてパウンド型に入れる
ホイロ	30°C/80% 60分
焼成前	塗り卵をする
焼成温度	190°C/210°C
焼成時間	20分

使用量目安

対粉4%

保存方法

直射日光を避け、22°C以下、相対湿度65%以下で保存。

荷姿

10kg／箱(1kg／袋×10)

賞味期限

製造日より1年、開封後は要密閉で冷蔵保存し、1週間以内にご使用ください。

発酵種(活性)・液状

香りはもちろん、食感までデザインできる製品です。



カルメン(小麦)

- パネットーネ種の知見から、パンに最適な菌株を選定し、採取・培養
- 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- きめ細やかで、よりなめらかな食感、口どけの良さが特徴です



オラコロ(ライ麦)

- ぱっと感じる、華やかで芳醇なコク味
- 日本人に愛される、もっちり食感を付与します

発酵種(不活性)・液状

日本酒の火入れのように、加熱して不活性化処理した製品です。常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。



カルメン50(小麦)

- カルメンの特徴をそのままに、不活性化することで常温流通・保管が可能になりました
- 不活性化の加熱工程を経て生じる、ほのかな酸味で後口をさわやかにします



サロメ(ライ麦)

- デンマークで愛されているサワードゥブレッドからヒントを得ました
- ほんのり甘い味わいと、モルトの深いコク
- やわらかな苦みと心地よい香り

発酵種(不活性)・粉状

発酵種を粉末化したこと、香りの成分をぎゅっと濃縮しています。常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。



トラビアータ(ライ麦)

- 芳ばしさと爽やかな酸味
- 軽い食べ心地を付与します



トスカ(デュラム小麦)

- 力強い穀物の香り
- デュラム小麦らしい、腰のあるモチモチ食感を付与します

分類	液状				粉状	
活性	あり		なし			
ベース	小麦	ライ麦	小麦	ライ麦	ライ麦	デュラム小麦
製品名	カルメン	オラコロ	カルメン50	サロメ	トラビアータ	トスカ
ソフト系	食パン	3~5%		3~5%	1~3%	3~4%
	ブリオッシュ	3~8%		3~8%		
	クロワッサン	3~5%		3~5%		
ハード系	バゲット		2~12%			1~8% 4~5%
	ライ麦パン		20~30% (対ライ麦粉)		10~17% (対ライ麦粉)	3~14% (対ライ麦粉)
ブレッド イタリアン	フロカッタ チャバタ チャ	3~5%	2~5%	3~5%		4~5%
スナック 洋菓子	クマッキン	2~3% (対生地)		2~3% (対生地)	1~2% (対生地)	1~3% (対生地)
保存方法		冷凍で配送、 冷蔵解凍後は4°Cで要冷蔵 (開封後は要密閉)	直射日光を避け4~25°C、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉) 凍結厳禁		直射日光を避け 4~25°C、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉)	
賞味期限		製造日より-20°Cで12ヶ月 解凍後は賞味期限内で 冷蔵で2ヶ月	製造日より 12ヶ月			
荷姿		10kg/プラスチックドラム	10kg/カートンボックス	15kg/袋	10kg/袋	

※使用量の目安: 棚内に特に記載がない場合は、対粉%



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