

茶色の

生カンパーニュ(加水90%)

食物繊維・鉄分・カルシウムも豊富なカロブパウダーを配合し、しっかりとした茶色に焼き上げたカンパーニュです。

オーテンティック・デュラムが提供する「旨味」と「安定性」にオラコロを重ねることで、見るからに水分をよく含んだ、艶やかでみずみずしい、もちりとした食感を実現しました。口のなかでゆるりと溶ける、粉の味わい深さの後から追いかけてくるレモンの爽やかさやほろ苦さも加わり、複雑なおいしさを楽しんでいただけます。



配合

フランスパン用粉(*1)	100.0%
澱粉 ケミスターSH(*2)	10.0%
澱粉 MIX-RT1(*3)	2.5%
カロブパウダー(*4)	2.3%
水	90.0%
食塩	1.8%
オーテンティック・デュラム	4.0%
オラコロ	9.0%
A ソフトグレイン	55.0%
A レモンカット5mm(*5)	30.0%
水洗いをし、水気を少し切る	

※赤字はピュラトス製品

工程

ミキシング	L5ML10↓(A)ML4
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分
分割・成型	1kg仕込み分 3000g 3つ折りし麺棒で長方形に伸ばす 60×40cmの天板にのせる
ホイロ	30℃/75%/45分
焼成	粉をふり、クーブを入れる 前後蒸気100ccずつ
焼成温度	250℃/230℃
焼成時間	30～35分
カット	幅8cmにカットした後、 三角形にカットする

【オーテンティック・デュラム】機能性を持つ発酵種。デュラム小麦の発酵種ベースによる力強く豊穡な香り

【オラコロ】ライ麦ベース発酵種（活性）・液状

【ソフトグレイン】前処理不要でお使いいただける、発酵種でやわらかく風味付けした5穀ミックス

*1 yume_power 100(小田象製粉)

*2 弾力もちもち感を付与(グリコ栄養食品)

*3 歯切れじゅわっと食感を付与(グリコ栄養食品)

*4 タイショーテクノス

*5 うめはら

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 E-mail: service_japan@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good