海からの恵み

海洋酵母®

エスケーイースト・M

仕上がり自由自在！
エスケーイースト・Mを使った

プロのための こだわり高級食パン

レシピ紹介

旨味と熟成の食べ飽きないタイプ

配　合（%）

＜中種＞		＜本捏＞	
小麦粉(カメリヤ)	60.0	小麦粉(カメリヤ)	40.0
イースト(エスケーイースト・M)	1.5	イースト(エスケーイースト・M)	2.1
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)	0.1	砂糖〈上白糖〉	6.0
水	34.0	はちみつ	5.0
		油脂：バター 食塩不使用	5.0
		食塩	1.2
		生クリーム	10.0
		本格パン種(パネトーネ種Vecchio)	6.0
		水	20.0

工　程

＜中種＞
ミキシング時間　L3M1分
捏上温度　25℃
冷蔵　7℃/18～48時間
復温　23℃
＜本捏＞
ミキシング時間
L5M5H1↓(油脂)M3H1分
捏上温度　27℃
フロア時間　20分
分割重量　210g×3(1.5斤)
ベンチ時間　20分
成型‥車詰め1.5斤モルダー2回通し
ホイロ時間
50分(型下3.4)(型比容積4.2)
ホイロ条件　38℃/75%RH
焼成時間　32分
焼成温度　210℃

上品な甘みで生食でも美味しいタイプ

配　合（%）

＜中種＞		＜本捏＞	
小麦粉(カメリヤ)	65.0	小麦粉(カメリヤ)	30.0
米粉	5.0	パン品質改良剤(フワットナー)	3.0
イースト(エスケーイースト・M)	2.0	砂糖〈上白糖〉	8.0
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)	0.1	はちみつ	2.0
乳化剤	0.2	油脂：バター 食塩不使用	8.0
油脂：バター 食塩不使用	2.0	食塩	1.4
水	41.0	脱脂粉乳	2.0
		生クリーム	10.0
		水	30.0

工　程

＜中種＞
ミキシング時間　L2M2分
捏上温度　24℃
発酵時間　4時間
＜本捏＞
ミキシング時間
L3M4↓(油脂)M3H1分
捏上温度　27℃
フロア時間　20分
分割重量‥210g×6(3斤型使用)
ベンチ時間　20分
ホイロ時間
45分(型下3.5)(型比容積4.2)
ホイロ条件　35℃/85%RH
焼成時間　40分
焼成温度　205℃

小麦香るもっちりタイプ〈湯種〉

配　合（%）

＜中種＞		＜本捏＞	
小麦粉(カメリヤ)	70.0	小麦粉(カメリヤ)	10.0
イースト(エスケーイースト・M)	2.0	砂糖〈上白糖〉	8.0
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)	0.1	油脂：バター 食塩不使用	6.0
乳化剤	0.2	食塩	1.6
水	41.0	脱脂粉乳	3.0
		濃縮乳	10.0
		※1）老麺	10.0
		※2）湯種	全量
		水	10.0

※1）老麺‥‥■小麦粉（カメリヤ）100.0%■イースト（エスケーイースト・M）2.0■食塩2.0■モルトエキス（モルトエース20）0.2■水70.0
※2）湯種‥‥■小麦粉（カメリヤ）20.0%■砂糖〈上白糖〉2.0■液油2.0■熱湯20.0

工　程

＜中種＞
ミキシング時間　L2M2分
捏上温度　24℃
発酵時間　4時間
＜本捏＞
ミキシング時間
↓(湯種、老麺)L3M6↓(油脂)M4H0.5分
捏上温度　27℃
フロア時間　40分
分割重量‥225g×6(3斤型使用)
ベンチ時間　15分
ホイロ時間
45分(型下3.5)(型比容積3.9)
ホイロ条件　35℃/85%RH
焼成時間　45分
焼成温度　205℃

※1）老麺‥‥■ミキシング：↓(油脂)L3M6H1分 ■捏上温度：28℃■フロア時間：40分 ■保管条件：5℃

※2）湯種‥‥■ミキシング：L1M2分 ■捏上温度：60℃以上 ■保管条件：粗熱を取り、5℃12時間以上

ほどける口溶けやわらかタイプ

配　合（%）

＜中種＞		＜本捏＞	
小麦粉(カメリヤ)	70.0	小麦粉(カメリヤ)	10.0
イースト(エスケーイースト・M)	2.0	小麦粉(バイオレット)	20.0
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)	0.1	砂糖〈上白糖〉	8.0
乳化剤	0.2	はちみつ	2.0
水	41.0	油脂：バター 食塩不使用	6.0
		食塩	1.6
		練乳	2.0
		生クリーム	20.0
		水	17.0

工　程

＜中種＞
ミキシング時間　L2M2分
捏上温度　24℃
発酵時間　4時間
＜本捏＞
ミキシング時間
L3M5↓(油脂)M2H1分
捏上温度　27℃
フロア時間　20分
分割重量‥210g×4(2斤型使用)
ベンチ時間　20分
ホイロ時間
45分(型下3.5)(型比容積4.2)
ホイロ条件　35℃/85%RH
焼成時間　40分
焼成温度　205℃