



パンのおいしさを
維持しつつ
作業性を上げたい...



パン屋さんのお悩みですね…!

そのお悩み「クレム・ドウ・ルヴァン」で解決!

本格パン種
「クレム・ドウ・ルヴァン」



発酵種でパンのおいしさを変える

- 複合的な香り成分によりパンの風味を底上げ
- 発酵による旨味の向上
- 生地への伸展性が上がり作業性が向上



バゲット
フユイテ

配合 (%)

強力粉	100.0%	砂糖	8.0%
生イースト (LT-3)	3.0%	本格パン種 「クレム・ドウ・ルヴァン」	5.0%
パン品質改良剤 (ユーロベイクLS)	0.2%	水	50.0%
食塩	2.0%	老麵	50.0%

工程

油脂		成	型: 3×30cm棒状に カットしたものをね じり、ねじった物を ツイストする (バ ゲット天板使用)
ミキシング: ↓L8M3H1分		分割重量: 100g	
捏上温度: 24℃		ホイロ時間: 60分	
大分割: 2kg		ホイロ条件: 32℃/75%RH	
フロア時間: 30分		焼成時間: 約20分	
リタード条件: 0℃/1時間		焼成温度: 205℃/200℃	
ローリング: シート/バター 750g 4つ折り2回		トッピング: シロップを塗布し、 軽く焼く	
厚さ: 3.5mm			

味と作業性の両立
「クレム・ドウ・ルヴァン」の有用性

「クレム・ドウ・ルヴァン」を使用したパンは、風味に大きな変化が感じられ、味にコクも出て、もう一口食べたいくなる味わいが生まれます。また、作業性にも大きな利点があり、生地への伸展性が向上し、成形が非常にスムーズになります。特に折り込み生地では、生地が切れづらくなり、作業性が向上します。クロワッサンも3つ折り3回だと手間がかかりますが、4つ折り2回なら手間がかかりません。伸展性が上がった分、生地が切れずに巻き数を増やすことができ、3つ折り3回のような食感を出すことができます。

「バゲットフユイテ」はバゲット生地にバターと織り込み、棒状にカットし、ねじった物をツイストさせて焼成をした商品です。ポイントとしては、ヨーロッパ同様に生イーストを使用したバゲット生地と「クレム・ドウ・ルヴァン」を加えることで時間短縮を行い、おいしさを落とさずに生産性を上げることが実現している点です。副材料を使用していないシンプルなレシピになっていますので、ぜひお試しください。

オリエンタル酵母工業は、国産イーストのパイオニアとして確かな技術とノウハウを持っています。今後も時代に合った商品をご紹介します。



オリエンタル酵母工業株式会社

東京都板橋区小豆沢 3-6-10 TEL: 03-3968-1116 FAX: 03-3968-8929

業務用食品
サービスサイト
Food for all



株式会社デイジイ
代表取締役
倉田 博和さん

