



日清製粉

AILE

さあ、想像を超える、味の創造を。



「国産小麦」でしか表現できないことがある。

DOR

エールドル

HOKKAIDO



北海道産小麦を100%使用し、
生地之力と伸びのバランスを考えて原料を配合しました。
香りがよく、旨味のある製品に仕上がります。
幅広いパン作りにご使用いただけますが、
特に欧州アイテムや発酵種使用のパンとの相性が良好です。
パンだけではなく、焼き菓子にもおすすめです。
ぜひ小麦粉の個性を活かした製品づくりをお楽しみ下さい。

※現時点では日清製粉(株)の名古屋工場にて製造しています

【標準値】灰分 0.60% 粗蛋白 11.0%



バゲット

配合

原材料	%
エールドオル	100
インスタントイースト	0.15
モルトシロップ	0.2
食塩	1.8
水	72

工程

【一日目】

ミキシング	L2(オートリーズ30分) ↓(イースト)L1↓(食塩) L5ML7
捏ね上げ温度	22℃~24℃
発酵時間	30分 パンチ 30分 パンチ →5℃、18~20時間

【二日目】

分割	330g
ベンチタイム	90分~120分
成形	バゲット(50cm)
ホイロ(28℃、80%)	50分前後
焼成	28分 スチーム使用 (上火245℃/下火225℃)



ワンローフ食パン

配合

原材料	%
【ポーリッシュ種】	
エールドオル	30
インスタントイースト	0.1
水	30
【本捏】	
エールドオル	70
インスタントイースト	0.6
モルトシロップ	0.3
パネトーネ種Vecchio(i)	3
食塩	2
はちみつ	4
太白ごま油	8
水	39

(i):オリエンタル酵母工業株式会社

工程

【ポーリッシュ種】

ミキシング	手混ぜ
捏ね上げ温度	24℃
発酵時間	120分
冷蔵(5℃)	一晚

【生地】

ミキシング	L5↓(イースト)L2↓(食塩) ML3↓(ごま油を徐々に投入)ML7
捏ね上げ温度	24℃
発酵時間	60分 パンチ 60分
分割	500g
ベンチタイム	30分
成形	生地をなまこ形に成形、 生地表面にコーングリッツを まぶしてワンローフ型に入れる
ホイロ(32℃、80%)	70分前後 ホイロ後、生地表面にクープを入れる
焼成	35分(スチーム使用) (上火215℃/下火235℃)



クロワッサン

配合

原材料	%
エールドオル	100
インスタントイースト	1.2
モルトシロップ	0.5
食塩	2
上白糖	8
脱脂粉乳	3
バター	5
牛乳	50
水	10
発酵バター(折込用)	50

工程

【一日目】

ミキシング	L3↓(イースト)L2ML7
捏ね上げ温度	25℃
発酵時間	50~60分 生地をシート状に延ばす
ショックフリーザー(-35℃)	15分
リタード(-5℃)	一晚

【二日目】

油脂折込	4つ折り+3つ折り
成形	《クロワッサン》 最終厚3.5mm 9cm×23cm 二等辺三角形にカット 65g
ホイロ(30℃、80%)	100分~120分
焼成	15分前後 (上火215℃/下火195℃)

日清製粉株式会社

商品についてのお問合せは下記へお気軽にどうぞ。

本社	営業本部	営業部	〒101-8441	東京都千代田区神田錦町1-25
	営業本部	広域・流通営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12
		札幌営業部	〒060-0003	北海道札幌市中央区北3条西3-1-44(ヒューリック札幌ビル)
		仙台営業部	〒980-0811	宮城県仙台市青葉区一番町1-9-1(仙台トラストタワー)
		東京営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12
		関東営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12
		名古屋営業部	〒461-0008	愛知県名古屋市中区武平町5-1(名古屋栄ビル)
		大阪営業部	〒532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36(新大阪トラストタワー)
		中国営業部	〒700-0907	岡山県岡山市北区下石井2-10-12(杜の街グレース オフィス スクエア)
		福岡営業部	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5(博多石川ビル)

TEL:03-5282-6360	FAX:03-5282-6137
TEL:03-5641-8062	FAX:03-5641-8816
TEL:011-231-3171	FAX:011-251-7909
TEL:022-222-3175	FAX:022-224-6982
TEL:03-5641-8130	FAX:03-5641-8827
TEL:03-5641-8010	FAX:03-5641-8015
TEL:052-972-8960	FAX:052-972-8965
TEL:06-6350-6001	FAX:06-6350-6020
TEL:086-224-5601	FAX:086-224-2335
TEL:092-472-4871	FAX:092-473-9548