

作業性、ボリューム、内相、香りにこだわる
「リスドオル オーブ」でフランスパンの新たな夜明け（オーブ）が到来します



*写真はイメージです

おいしいハードロールが

小麦の風味豊かな味わい
が生きてます

クラストとクラムの
絶妙な食感が楽しめます

もっと作りやすく

比較的短い発酵時間でも
生地伸びが良くなります

ボリュームが出て
形の良い焼き上がりです

バラエティも広がります

お客様は本格的なフランスパンも好きだけど
チーズやドライフルーツを練りこんだパンも好き。
そのような練り込み生地でもボリュームが出て
軽い食感が実現するのがオーブです

作業性・ボリューム



*ソレドオルはライン
製造での機械耐性に
優れております



(重量) NET 25kg
(標準値) 灰分 0.44%
粗蛋白 10.9%

*リスドオル、テロワールは
長時間の発酵を取ることで
じっくりと旨みを引き出す
より本格的な
製法に適して
おります



小麦の風味・味わい

3 時間発酵フランスパン

【配合】 【%】 【工程】

リスドオルオーブ	100	ミキシング(縦型ミキサー)	L5分 M2分
インスタントイースト	0.4	捏上温度	24℃
食塩	2	発酵時間(27℃75%)	120分パンチ60分
モルトシロップ	0.3	分割重量	350g
水	68	ベンチタイム	30分
		成形	バゲット、バタール
		ホイロ(30℃80%)	80分
		焼成(230℃)	30分(スチーム使用)

短時間発酵フランスパン

【配合】 【%】 【工程】

リスドオルオーブ	100	ミキシング(縦型ミキサー)	L5分 M5分
インスタントイースト	1	捏上温度	25℃
パン品質改良剤	0.05	発酵時間(27℃75%)	60分
食塩	2	分割重量	350g
モルトシロップ	0.3	ベンチタイム	20分
水	67	成形	バゲット、バタール
		ホイロ(30℃80%)	60分
		焼成(230℃)	30分(スチーム使用)

日清製粉株式会社

営業本部第一営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25
札幌営業部 〒060-0003 札幌市中央区北3条西3-1 (ヒューリック札幌ビル)
仙台営業部 〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-3-1 (日本生命仙台ビル)
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 名古屋市中区武平町5-1 (名古屋栄ビル)
大阪営業部 〒532-0003 大阪市淀川区宮原3-5-36 (新大阪トラストタワー)
中四国営業部 〒700-0907 岡山市北区下石井1-3-16
福岡営業部 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-19-5 (博多石川ビル)

*製品についてのお問合せは下記へお気軽にどうぞ

TEL : 03(5282)6360 FAX : 03(5282)6137
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