

粉の特長を
最大限に活かしました。



パンコンプレ
Pain complet

湯種を使用。ふわっと食べやすい

【材料 (%)】

○ 湯種			
きたのまるこ	10	熱湯	20
○ 本捏ね			
きたのまるこ	30	塩	2.2
ロレンス	30	セミドライイースト	0.18
テロワールビュール	20	インスタントドライイースト	0.16
水	40	湯種	全量

【工程】

- 湯種：全粒粉に沸騰した熱湯を入れ素早く木べらで混ぜる。
- ミキシング：全ての材料を入れ低速3分、途中一度かき落とす。捏ね上げ24℃
- 一次発酵：3時間
- 折りたたみ：30分毎に4回ボウルの中で折りたたむ。5回目はめん台に生地を出し折りたたむ。
- 分割・成形：生地を720gで分割する。軽く丸める。丸めなおしてとじ目を上にしてバヌトンに入れる。
- 最終発酵：27℃ 75%で1時間
- 焼成：薪窯の場合 / 250℃で40～45分
平窯の場合 / 220℃で40分 ※あくまでも目安時間です。

【材料 (%)】

○ ポーリッシュ種 (液種)	セミドライイースト	1.2
きたのまるこ	水	25
○ 本捏ね		
リスドオル	モルト	0.5
テロワールビュール	発酵バター	9
塩	牛乳	25
グラニュー糖	ポーリッシュ種	全量
てんさい糖		5.5

○ 折込バター 発酵バター 65

【工程】

- ポーリッシュ種を作る：ボウルに材料をすべて投入し、混ぜ合わせる。27℃ 75%で1時間30分発酵。
- ミキシング：粉とバターをサブラージュ。それ以外の本捏ねの材料とポーリッシュ種をオールイン。低速6分、捏上げ23℃。
- 一次発酵：常温で15分、その後丸めて27℃、75%で30分
- 冷蔵：約2cm厚の円形に伸ばし-25℃で90分。その後-5℃で一晩
- 折込：折込バターは伸ばして4℃の冷蔵庫で一晩。4つ折り2回、途中30分以上-5℃で休ませる。
- カット・成形：お店の大ききで成形
- 最終発酵：27℃ 75%で2時間30分
- 焼成：薪窯の場合：250℃で入れ、火の弱いところで約230℃まで落とし20分以上焼成 / 平窯の場合：約230℃で20～30分。お店の好みで上げる。

クロワッサン
Croissant
4つ折りの全粒粉クロワッサン



作業性が良いので
まずは使ってみて
ください



きたのまるこの Point

- 1. 北海道産小麦100%使用**
北海道産小麦を100%使用した強力タイプの全粒粉です。
- 2. 柔らかくもっちりとしたパンに**
えぐみがでかく、パンに使用した際は柔らかくもっちりした食感になります。
- 3. 作業性が良い**
吸水の多さと高い作業性のバランスを目指した最適な粒度で製粉しています。



All from HOKKAIDO!
北海道産小麦100%の全粒粉
「きたのまるこ」

北海道産小麦を100%使用した全粒粉「きたのまるこ」の魅力をもっと引き出すパンのレシピを、北海道小樽の「エグ ヴィヴ (Aigues Vives)」の丹野隆善シェフに開発していただきました。



きたのまるこ
モニター
募集中!

詳細は
P00

NISSHIN SEIFUN
NET 25KG

きたのまるこ
灰分：1.6% 粗蛋白：14.5%
賞味期限：6ヶ月 荷姿：25KG

北海道産小麦を100%使用した強力タイプ全粒粉。生地のまとまりやすさ、しっとりとした食感に仕上がるのが特徴。商品名の由来は、原産地の「北海道=きた」と、「北海道産小麦100%全粒粉=まるこ」をイメージして名付けられた。

エグ ヴィヴ オーナーシェフ
Aigues Vives 丹野隆善さん

大学卒業後、パン職人を志し、札幌のパン屋にて2年間修業。その後、本場のパン作りを学ぶため渡仏。数店舗をめぐる修行の中で、薪窯を使用して焼成するパン作りにたどり着く。帰国後、全てのパンを薪窯で焼き上げ、本格的なフランスのパンが主体のエグ ヴィヴ (Aigues Vives) をオープンさせた。



**食べやすい
全粒粉のパン**

「きたのまるこ」は製粉した時の小さなふすま片が残っているため、焼成するとプチプチと粒感を感じられます。また、柔らかくもっちりとした食感になるのが特長です。えぐみがでかく焼きたり、全粒粉特有の食べづらさがあり、全粒粉特有の食べづらさがあるため、全粒粉になじみのないお客様でも食べやすいと思います。今回試作したのは、ハード系のパンコンプレとクロワッサンの2種類です。パンコンプレでは本捏ねと湯種に「きたのまるこ」を使用しました。湯種にするとふすまを含んだ粒がα化するので、甘味が引き出されます。「きたのまるこ」は吸水が多くなるのも特長なので、食感の調整のために水を多く入れることもできます。クロワッサンはもともと使用して



Shop Data
北海道小樽市忍路1丁目195
海が見える高台のお店には、遠方からも多くのお客様が訪れます。

通常の強力粉と同じ20%で、「きたのまるこ」に置き換え、そこにポーリッシュ法で発酵の風味をプラスしています。「きたのまるこ」は、使いやすいので、いろいろ活用方法を試してみたいかがかでしょうか。私もお菓子にも試してみたいなと思っています。

