“永年培われてきた”
「オリエンタル酵母工業の
発酵技術」

“長年植え継がれてきた”
「本場フランスのルヴァン」

Crème de Levain

“本格パン種”

クレム・ドゥ・ルヴァン

最近、パンに元気が足りないとお感じではありませんか？
「みなさまのパンをもっと元気にしたい」
こんな想いから生まれた本格パン種「クレム・ドゥ・ルヴァン」
うまみ・こく味・味の広がりを付与し、パン本来のおいしさを引き出します。

本格パン種「クレム・ドゥ・ルヴァン」には、本場フランスのルヴァン由来の乳酸菌と酵母が活きています。
☆乳酸菌・・・ Lactobacillus brevis、ラクトバチルス ブレビス
☆酵　母・・・ Saccharomyces cerevisiae ssp chevalieri、サッカロミセス セレビシエ シュヴァリエリ

オリエンタル酵母工業株式会社
●食品事業本部●
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10　TEL03-3968-1116　FAX03-3968-8929

本格パン種　クレム・ドゥ・ルヴァン　Crème de Levain

information　製品のご案内

「オリエンタル酵母工業の発酵技術」と「本場フランスのルヴァン」
二つの伝統から生まれた本格パン種「クレム・ドゥ・ルヴァン」。
本場フランスのエッセンスがたっぷりの「クレム・ドゥ・ルヴァン」を活きたままお届けします。

特　徴

■本格パン種「クレム・ドゥ・ルヴァン」は、乳酸菌と酵母を使用して、ライ麦・小麦粉などを素材に、十分に発酵させたパン種です。ルヴァン特有のおいしさが凝縮されています。

■本格パン種「クレム・ドゥ・ルヴァン」には、本場フランスのルヴァン由来の活きている乳酸菌と酵母を多く含みます。これら、乳酸菌と酵母はパン生地中で速やかに発酵し、パンの風味を豊かにします。

■標準使用量は５～１０％です。
全てのパンアイテムに対応しており、添加するだけで、「うま味・こく味・味の広がり」が付与され、味が豊かになります。
さらにはこんな特長も・・・
フランスパン　⇒　クラストの風味と食感が引き立つ
クロワッサン　⇒　油脂の風味が引き立つ
ブリオッシュ　⇒　乳製品の旨味が引き立つ
食パン　⇒　パンのソフト性が引き立つ
「パン本来のおいしさ」が引き立ちます

■パンにすっきりとした酸味を付与し、粉臭・イースト臭を軽減する効果があります。

■上記の乳酸菌と酵母の働きによる有効成分や本品製造中に蓄積された発酵成分により、きめの細かい、なめらかな生地となり、口溶けのよいパンに仕上がります。

attention　ご利用上の注意点

■使用状の注意点
・本品は静地状態では２層になっておりますので、よく振って均一な状態にしてからご使用ください。
・冷蔵保管中に炭酸ガスが発生し、容器の内圧が高くなっている場合があります。
開封の際には、容器に顔を近づけないようにしてください。
・本品の添加量分だけ、配合中の水を減らしてください。

■保管条件
・必ず０～５℃の冷蔵庫に保管してください。
・開封後はできるだけ早く使い切るようにしてください。

■保証条件
・賞味期限内

■荷姿
・５ｋｇ　１５ｋｇ
３ｋｇ×３

技術についてのお問い合わせは
オリエンタル酵母工業・食品事業本部
東京／〒174-8505　東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL03-3968-1116　FAX03-3968-8929
大阪／〒564-0043　大阪府吹田市南吹田4-4-1
TEL06-6384-1224　FAX06-6338-4773

従来のパンに直接添加するだけで差別化が図れます

バゲット

ルヴァンの香りが活きたフランスパン。
フランスパンのいい香りがお楽しみいただけます。いつもより厚めにスライスしてお召し上がり下さい。

配　合

ﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ用粉：
リスドォル１００％
ＦＸイースト　１．６
ドージャスト　０．３
食　塩　２
モルトエース６０　０．３
クレム･ドゥ･ルヴァン　１０
水　５７

工　程

	食塩
ミキシング	Ｌ３Ｍ３↓Ｍ３分
捏上温度	２４　℃
フロア時間	１２０分ﾊﾟﾝﾁ４０分
分割重量	３５０　ｇ
ベンチ時間	３０　分
ホイロ時間	６０　分
ホイロ条件	32℃／７０％ＲＨ
焼成時間	３５　分
焼成温度	㊤230℃/㊦220℃（スチーム有り）

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特　徴
FX（イースト）	ハードロールをはじめとする無糖～低糖生地用イーストです。
ドージャスト（パン品質改良剤）	生地ダメージの緩和･ﾊﾟﾝ品質の向上･生地伸展性の良化が図れます。
モルトエース60（モルトエキス）	焼き上がりの香りと色付きを良くします。高酵素力タイプ。生地の伸展性を特に高めたい場合効果的。

オリエンタル酵母工業株式会社
食品事業本部　東京都板橋区小豆沢３－６－１０
ＴＥＬ：０３（３９６８）１１１６　ＦＡＸ：０３（３９６８）８９２９
ｈｔｔｐ：//ｗｗｗ．ｏｙｃ．ｃｏ．ｊｐ