

## スティック 5

十種類以上の穀物を使った香ばしいスティックパンです。くるみの旨味とレーズンの甘みからくる自然な味わいは、自信を持ってお勧めいたします。このようなパンにも、クレム・ドウ・ルヴァンは効果的に素材を引き立てます。



### 【成型】

生地をロール状にし、薄く短冊状にする。  
白ごま 2対黒けしの実 1をミックスしたものを  
片面に付けツイストする。  
天板に5本並べホイロをとる。

### 配合

フランスパン用粉：リスドオル	80 %
ライ麦粉：メールダンケル	10
マルチグレインミックス十穀	10
FXイースト	2.2
ドージャスト	0.5
無糖練乳	10
食塩	1.8
モルトエース20	0.5
くるみ	35
レーズン	35
グルテン	0.5
<b>クレム・ドウ・ルヴァン</b>	<b>5</b>
水	65

### 工程

	クルミ・レーズン
ミキシング	L 3 M 6 H 4 L 2分
捏上温度	27
フロア時間	75分
分割重量	55g × 5ヶ
ベンチ時間	20分
成型	左記参照
ホイロ時間	55分
ホイロ条件	32 / 80% RH
焼成時間	20分
焼成温度	200

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
クレム・ドウ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含み、ライ麦・小麦などを素材に十分に発酵させたパン種です。
FXイースト (パン酵母)	ハードロールをはじめとする無糖～低糖生地用パン酵母です。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。
モルトエース20 (モルトエキス)	製パン用標準タイプ。酵素の働き・色付きともに適度で使いやすく、汎用性が高いのが特徴です。
マルチグレインミックス十穀 (マルチグレインミックス)	アメリカで人気の高い10種類の穀物を選びすぐりブレンドしました。 (オーツ麦・ライ小麦・きび・さとうもろこし・スペルト小麦・ひまわりの種・胡麻・キノア・アマランス・カムート小麦)

 **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.o.y.c.co.jp