

★やさしい食物繊維の

焙煎ミクロブラン



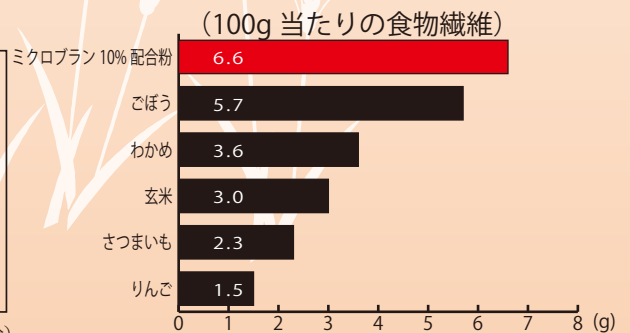
規格：10kg

- ★小麦の持つ美味しさを100%発揮！
- ★小麦に含まれる食物繊維（10%配合で通常パン用粉の2倍、6枚切り食パン1枚で約3g）やミネラルがたっぷり
- ★これまで粗かった小麦ブラン（外皮）を焙煎し、小麦粉と同一粒度に微粉碎しました
- ★これまでの全粒粉とは異なる滑らかな口溶け
- ★香ばしい香りが活きた独特の美味しさ
- ★配合しても作業性は通常小麦粉と同等で、扱いやすい
- ★差別化された「こだわりパン」「こだわり菓子」用に

※一般成人の食物繊維所要量は1日20～25gで、平均3～8g/日が不足しているといわれています。

	エネルギー	水分	たんぱく	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	マグネシウム	亜鉛
	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
焙煎ミクロブラン10%配合	344	12.1	15.0	1.9	70.0	6.6	1.0	27.3	188	1.9	2.3	77.7	1.7
一般パン用粉	366	14.5	11.7	1.8	71.6	2.7	0.4	20	75	1	2	23	0.8

(粉 100gあたりの栄養成分)



焙煎ブランクッキー

- 配合
- リリー（薄力粉） 90%
- 焙煎ミクロブラン 10%
- ショートニング 40%
- バター 30%
- 上白糖 40%
- 液卵 25%
- 水飴 2%
- 塩 1%
- BP 1%

●工程

- 1 リリー、焙煎ミクロブランとBPを混合して篩う。
- 2 バターをクリーム状にミキシング。
- 3 ショートニングを加え、均一に混合。
- 4 上白糖・塩を加え、均一に混合。
- 5 水飴・液卵を数回に分けて加え、均一に混合。
- 6 1を加え、均一に混合。
- 7 薄くのばし、3～4時間冷蔵庫で冷やす。
- 8 軽く捏ね、シート状にして型で抜く。
- 9 160℃で約15分焼成。

香ばしい香りと味！



焙煎ブラン食パン

- 配合
- 銀嶺 90%
- 焙煎ミクロブラン 10%
- イースト 3%
- 砂糖 5%
- 塩 2%
- ショートニング 5%
- イーストフード 0.1%
- 吸水 75%

●工程

- ミキシング
- L2M2 ↓ L2M3H1
- 捏ね上げ温度 27℃
- フロアタイム 60分
- 分割 240g
- ベンチタイム 25分
- 成型 モルダー
- ホイロ 45分 (38℃/85%)
- 焼成 45分 (200℃)

 星野物産株式会社

本社・工場 群馬県みどり市大間々町2458-2 〒376-0193

TEL 0277-73-3333 FAX 0277-73-5233

URL <http://www.hoshinet.co.jp/>

東京営業所 東京都千代田区神田東松下町37-3 〒101-0042

TEL 03-5298-3710 FAX 03-5298-3775

E-mail infoa@hoshinet.co.jp