

Sourdough

発酵種



Sourdough

発酵種



発酵種の効果





デュラム小麦の
発酵種による
力強く豊穣な香り



小麦とライ麦の発酵種による
すっきりとした酸味と
芳醇な味わい



小麦の発酵種による
じっくりと発酵させたような
まろやかな味わい



デュラム

チャバタ、フォカッチャ、フラットブレッド、
総菜パン、バゲットなどに

- プーリア州(南イタリア)のアルタムーラ・ブレッドの風味を独自技術で再現しました
- 柔らかく、デュラム小麦特有の黄色みを帯びた内相に仕上ります
- クリスピーナなクラスト(ハードブレッドの場合)を実現します
- 後引くコク味が強く、濃厚な味わいが特徴です



オリジン

パケット、カンバーニュ、ライブレッド、
ソフトフランスなどに

- しっとり、もちもちとした内相に仕上ります
- パリパリとしたクラスト(ハードブレッドの場合)を実現します
- 食べた瞬間のクラストの芳ばしさと、後味のキレが特徴です



リグーリア

ブリオッシュ、菓子パン、デニッシュ、
クロワッサン、食パン、パネットーネなど、
高配合なパン全般に

- 北イタリア生まれの発酵種を使用しています
- しっとり、やわらかな食感と口どけの良さを付与します
- 飽きがこない、毎日食べられる上品な甘さが特徴です

レシピ			
チャバタ	バゲット	ブリオッシュ	
配合	配合	配合	
フランスパン用粉	100%	フランスパン用粉	100%
水	80%	水	70%
塩	2%	塩	2%
オーテンティック・デュラム	4%	オーテンティック・オリジン	4%
工程	工程	工程	
ミキシング	L3ML8MH2	ミキシング	L3ML8
捏ね上げ温度	25°C	捏ね上げ温度	25°C
フロアタイム	90~120分	フロアタイム	60分
プラスチック容器または番重の内側に薄くオリーブオイルを塗り、中に生地を入れて90~120分発酵させる		分割重量	350g
分割・成形	100g	ベンチタイム	20分
打ち粉を振った作業台に生地を移して、100gに分割し、布取りする		成形	バケット成形
ラックタイム*1	20分	ホイロ	30°C/80% 50分
焼成 生地を裏返してオーブンに入れる		焼成前	粉を振り、クープを入れる
焼成温度	230°C/220°C*2	焼成温度	230/220°C
焼成時間	20分	焼成時間	25分 スチーム使用
*1 通常ラックで良いが、ホイロも可。ホイロ使用の場合、ホイロ(30°C/80%)20分後、ラックタイム10分とり、焼成する			
*2 スチーム使用(フランスパンと同様)			
使用量目安			対粉4%
保存方法			直射日光を避け、22°C以下、相対湿度65%以下で保存。
荷姿			10kg/箱(1kg/袋×10)
賞味期限			製造日より1年、開封後は要密閉で冷蔵保存し、1週間以内にご使用ください。

発酵種(活性)・液状

香りはもちろん、食感までデザインできる製品です。



カルメン(小麦)

- パネットーネ種の知見から、パンに最適な菌株を選定し、採取・培養
- 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- きめ細やかで、よりなめらかな食感、口どけの良さが特徴です



オラコロ(ライ麦)

- ぱつと感じる、華やかで芳醇なコク味
- 日本人に愛される、もっちり食感を付与します

発酵種(不活性)・液状

日本酒の火入れのように、加熱して不活性化処理した製品です。常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。



カルメン50(小麦)

- カルメンの特徴をそのままに、不活性化することで常温流通・保管が可能になりました
- 不活性化の加熱工程を経て生じる、ほのかな酸味で後口をさわやかにします



サロメ(ライ麦)

- デンマークで愛されているサワードウブレッドからヒントを得ました
- ほんのり甘い味わいと、モルトの深いコク食感を付与します
- やわらかな苦みと心地よい香り

発酵種(不活性)・粉状

発酵種を粉末化したこと、香りの成分をぎゅっと濃縮しています。常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。



トラビアータ(ライ麦)

- 芳ばしさと爽やかな酸味
- 軽い食べ心地を付与します



トスカ(デュラム小麦)

- 力強い穀物の香り
- デュラム小麦らしい、腰のあるモチモチ食感を付与します

分類		液状			粉状		
活性		あり		なし			
ベース	小麦	ライ麦	小麦	ライ麦	ライ麦	デュラム小麦	
製品名	カルメン	オラコロ	カルメン50	サロメ	トラビアータ	トスカ	
ソフト系	食パン	3~5%		3~5%	1~3%	3~4%	
	ブリオッシュ	3~8%		3~8%			
	クロワッサン	3~5%		3~5%			
ハード系	パゲット		2~12%		1~8%	4~5%	
	ライ麦パン		20~30% (対ライ麦粉)		10~17% (対ライ麦粉)	3~14% (対ライ麦粉)	
	イタリアン ブレッド	3~5%	2~5%	3~5%		4~5%	
スナック 洋菓子	クマッキン	2~3% (対生地)		2~3% (対生地)	1~2% (対生地)	1~3% (対生地)	
保存方法		冷凍で配送、 冷蔵解凍後は4°Cで要冷蔵 (開封後は要密閉)		直射日光を避け4~25°C、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉) 凍結厳禁		直射日光を避け4~25°C、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉)	
賞味期限		製造日より-20°Cで12ヶ月 解凍後は賞味期限内で 冷蔵で2ヶ月		製造日より 12ヶ月			
荷姿		10kg/プラスチックドラム		10kg/カートンボックス	15kg/袋	10kg/袋	

※使用量の目安:枠内に特に記載がない場合は、対粉%



www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号

Tel:03-5410-2322 service_japan@puratos.com

 **puratos**
Food Innovation for Good