

ハードロール用

# ユーロコンクプレミ

長時間発酵と同等の  
“風味”と“食感”を演出。



小麦粉の15%を置き換えることで、簡単に高品質なフランスパンを作れます。  
小麦粉の20%を置き換えると、短時間発酵でも長時間発酵で得られるような豊かな風味と、しっとりとした食感を演出。発酵時間の短縮が図れます。  
焼成時のボリューム増大効果（窯伸び）が高く、十分なボリュームが得られます。  
フランスパンの他、ソフトフランスをはじめとしたハードロール系全般やクロワッサンに使用できます。

## ■ パン配合の比較

通常配合



小麦粉はじめ

7~8種類の原料を使用

ご提案配合



原料を5種類に集約

配合を簡素化し、計量に要する時間を削減！  
配合を簡素化しても十分なおいしさが得られる  
とともに、微量原料の計量ミスも低減できます。

## ■ フランスパンの工程比較

通常製法

ミキシング 約10分
<b>フロア (90~120分でパンチ) 約120~180分</b>
分割・成形 約60分
ホイロ 約60~70分
焼成 約30分

合計：4時間半~5時間

ご提案製法

ミキシング 約10分
<b>フロア 約60分 (パンチなし)</b>
分割・成形 約60分
ホイロ 約60~70分
焼成 約30分

合計：約3時間半

発酵時間をぎゅっと短縮！  
まるで長時間発酵を行ったような  
風味と食感が得られます。