



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス

バルティック雑穀パン

BALTIQUE

Recettes レシピ

		le pourcentage (Bakers%)
BALTIQUE	500g	50%
Brut de blé T65	500g	50%
水	650g	65%
バシナーージュ	50g	0.5%
ドライイースト	10g	1%

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。



BALTIQUE バルティック

老舗BELLOT製粉がバルト海をイメージして作った雑穀ブレンド粉。健康への意識の高まりと共に注目されている雑穀ミックス小麦粉です。フランス小麦をベースにひまわりの種、キビ、碎麦小麦をたっぷり配合、焙煎大麦、失活ライ麦酵母がさらに香ばしさと奥深い風味を与え、奥行きのある食感を与えます。仏国内ではレストランにも人気の製品。

50%以下での配合を推奨。

蛋白質 26.0%

※3.6% 加塩済み商品です。調理の際は、塩分量にご注意ください。



Brut de blé ブレ T65

ハード系パン全般にお勧めの小麦粉。パンの骨格をしっかり作る役割があります。最小限の素材で、噛めば噛むほど小麦本来の味がするパンに。「フランス小麦そのまんま」が味わえるバゲット・トラディションに。

灰分 0.69%(±0.06%) | 蛋白質 11.0%(±2.0%)

Méthode 工程

ミキシング	1S / 5min 2S / 8min 生地温度は21~22°C	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	20分	条件：温度28°C前後 湿度75~80%
分割	400gに分割	
成形	バタール形に成形	
二次発酵	60分	条件：温度25°C
焼成	250°C / 230°C 約40分焼成	

提供：MON EPOQUE JAPAN