FARINE

LF1 | DEPUIS 2019

PRÉSENTÉ PAR NICHIFUTSU shoji

日仏商事が提案する
Easy Solution

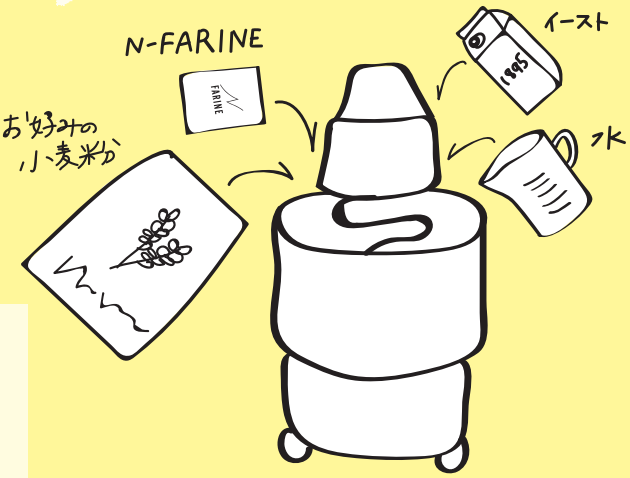
N-FARINE LF1 / エヌファリーヌ LF1 /

安定したパン作り

時間短縮

アレンジ自由自在

- ☑ 計量作業を大幅に軽減
- ☑ うま味と香り、食感を追求した素材
- ☑ 低温長時間発酵にも最適
- ☑ 食パン、ヴィエノワズリー等、自由自在にアレンジ可能



【商 品 名】N&F N-ファリーヌ LF1
【入　　数】1kg（袋）×10/ctn
【原 材 料】小麦粉、食塩、小麦モルト、小麦グルテン、不活性酵母、アセロラパウダー、酵素、ビタミンC
【賞味期限】6ヶ月/常温（乾燥した冷暗所）【原 産 国】日本

N FARINE 配合レシピ

フランスパン ブロック冷蔵

配合		工程	
フランスパン専用粉	90%	ミキシング	L6分 H1分
N-FARINE	10%	捏上げ温度	24℃
リロンデル 1895	0.4%	発酵時間	60分
水	70%	冷 蔵	1℃ 18時間～
		分 割	350g
		復 温	1時間 中心17℃以上
		ホイロ	28℃ 80% 60分
		焼 成	245/225℃ 30分

食パン

配合		工程	
強力粉	90%	ミキシング	L3分 H4分↓H3分
N-FARINE	10%	捏上げ温度	26℃
セミドライイースト ゴールド	0.8%	発酵時間	60分 P30分
砂糖	5%	分 割	220g
脱脂粉乳	3%	成 形	1斤型
バター	5%	ホイロ	35℃ 80% 70分～
水	72%	焼 成	200/220℃ 25分

クロワッサン

配合		工程	
フランスパン専用粉	90%	ミキシング	L6分 H1分
N-FARINE	10%	捏上げ温度	20℃
セミドライイースト ゴールド	1.6%	発酵時間	30分
砂糖	8%	冷 蔵	0℃ 18時間～
脱脂粉乳	3%	折り込み	3つ折り×3
バター	5%	ホイロ	28℃ 75% 120分
水	52%	焼 成	245/180℃ 17分～
折り込みバター	50%		

日仏商事株式会社 nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通５丁目２-７ TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

2019.05