

海からの恵み

海洋酵母[®]

エスケーイースト・M

海から採取した
パン酵母です

香り穏やかで
素材の良さを
生かします

高級食パン等
こだわり製法の
パン作りに!

「生命の起源である海」から
分離されたパン酵母で
日本沿岸の海水中より採取されました。
自然界に存在していたそのままの性質を生かし
生息環境をイメージして
海洋酵母[®]と名付けられました。



オリエンタル酵母工業株式会社

<https://www.oyc.co.jp> TEL.03-3968-1116



株式会社 OYCフーズネット

<http://www.oyc-foodsnet.co.jp> TEL.03-5916-0141

※「海洋酵母」は第一三共株式会社の登録商標です。

海からの恵み

海洋酵母®

エスケイイースト・M

仕上がり自由自在！
エスケイイースト・Mを使った

プロのための こだわり高級食パン

レシピ紹介

旨味と熟成の食べ飽きないタイプ



配合 (%)

工程

配合 (%)		工程
＜中種＞	＜本捏＞	＜中種＞
小麦粉(カメリア)・・・60.0	小麦粉(カメリア)・・・40.0	ミキシング時間・・・L3M1分
イースト(エスケイイースト・M)・・・1.5	イースト(エスケイイースト・M)・・・2.1	捏上温度・・・25℃
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)・・・0.1	砂糖(上白糖)・・・6.0	冷蔵・・・7℃/18～48時間
水・・・34.0	はちみつ・・・5.0	復温・・・23℃
	油脂:バター 食塩不使用	＜本捏＞
	・・・5.0	ミキシング時間
	食塩・・・1.2	・・・L5M5H1↓(油脂)M3H1分
	生クリーム・・・10.0	捏上温度・・・27℃
	本格パン種(パネトーネ種 Vecchio)・・・6.0	フロア時間・・・20分
	水・・・20.0	分割重量・・・210g×3(1.5斤)
		ベンチ時間・・・20分
		成型・・・車詰め1.5斤モルダー2回通し
		ホイロ時間
		・・・50分(型下3.4)(型比容積4.2)
		ホイロ条件・・・38℃/75%RH
		焼成時間・・・32分
		焼成温度・・・210℃

上品な甘みで生食でも美味しいタイプ



配合 (%)

工程

配合 (%)		工程
＜中種＞	＜本捏＞	＜中種＞
小麦粉(カメリア)・・・65.0	小麦粉(カメリア)・・・30.0	ミキシング時間・・・L2M2分
米粉・・・5.0	パン品質改良剤(フワットナー)・・・3.0	捏上温度・・・24℃
イースト(エスケイイースト・M)・・・2.0	砂糖(上白糖)・・・8.0	発酵時間・・・4時間
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)・・・0.1	はちみつ・・・2.0	＜本捏＞
乳化剤・・・0.2	油脂:バター 食塩不使用	ミキシング時間
油脂:バター 食塩不使用	・・・8.0	・・・L3M4↓(油脂)M3H1分
・・・2.0	食塩・・・1.4	捏上温度・・・27℃
水・・・41.0	脱脂粉乳・・・2.0	フロア時間・・・20分
	生クリーム・・・10.0	分割重量・・・210g×6(3斤型使用)
	水・・・30.0	ベンチ時間・・・20分
		ホイロ時間
		・・・45分(型下3.5)(型比容積4.2)
		ホイロ条件・・・35℃/85%RH
		焼成時間・・・40分
		焼成温度・・・205℃

小麦香るもちりタイプ〈湯種〉



配合 (%)

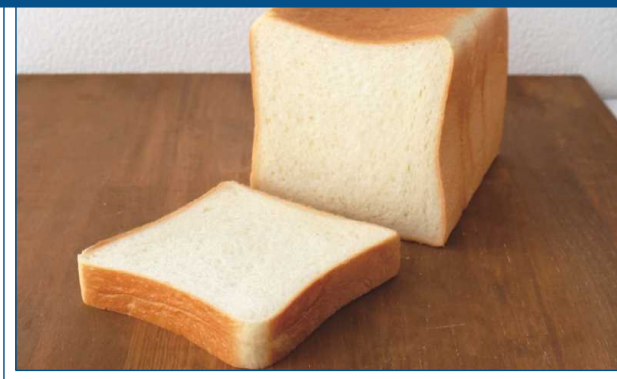
工程

配合 (%)		工程
＜中種＞	＜本捏＞	＜中種＞
小麦粉(カメリア)・・・70.0	小麦粉(カメリア)・・・10.0	ミキシング時間・・・L2M2分
イースト(エスケイイースト・M)・・・2.0	砂糖(上白糖)・・・8.0	捏上温度・・・24℃
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)・・・0.1	油脂:バター 食塩不使用	発酵時間・・・4時間
乳化剤・・・0.2	食塩・・・1.6	＜本捏＞
水・・・41.0	脱脂粉乳・・・3.0	ミキシング時間
※1)老麺・・・小麦粉(カメリア)100.0%	濃縮乳・・・10.0	・・・↓(湯種、老麺)L3M6↓(油脂)M4H0.5分
※2)湯種・・・小麦粉(カメリア)20.0%	水・・・10.0	捏上温度・・・27℃
		フロア時間・・・40分
		分割重量・・・225g×6(3斤型使用)
		ベンチ時間・・・15分
		ホイロ時間
		・・・45分(型下3.5)(型比容積3.9)
		ホイロ条件・・・35℃/85%RH
		焼成時間・・・45分
		焼成温度・・・205℃

※1)老麺・・・■ミキシング:↓(油脂)L3M6H1分
 ■捏上温度:28℃ ■フロア時間:40分
 ■保管条件:5℃

※2)湯種・・・■ミキシング:L1M2分
 ■捏上温度:60℃以上
 ■保管条件:粗熱を取り、5℃12時間以上

ほどける口溶けやわらかタイプ



配合 (%)

工程

配合 (%)		工程
＜中種＞	＜本捏＞	＜中種＞
小麦粉(カメリア)・・・70.0	小麦粉(カメリア)・・・10.0	ミキシング時間・・・L2M2分
イースト(エスケイイースト・M)・・・2.0	小麦粉(バイオレット)・・・20.0	捏上温度・・・24℃
パン品質改良剤(Cオリエンタルフード)・・・0.1	砂糖(上白糖)・・・8.0	発酵時間・・・4時間
乳化剤・・・0.2	はちみつ・・・2.0	＜本捏＞
水・・・41.0	油脂:バター 食塩不使用	ミキシング時間
	・・・6.0	・・・L3M5↓(油脂)M2H1分
	食塩・・・1.6	捏上温度・・・27℃
	練乳・・・2.0	フロア時間・・・20分
	生クリーム・・・20.0	分割重量・・・210g×4(2斤型使用)
	水・・・17.0	ベンチ時間・・・20分
		ホイロ時間
		・・・45分(型下3.5)(型比容積4.2)
		ホイロ条件・・・35℃/85%RH
		焼成時間・・・40分
		焼成温度・・・205℃