

効率よく、安定した、
高品質な生地製造につなげる
コンク型ミックス粉

N FARINE-LF1

N-ファリーヌ LF1

安定した
生地を
作りたい

作業時間を
短縮したい

計量ミスや
入れ忘れを
防ぎたい



- 【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-LF1

N-ファリーヌ LF1

日仏商事が提案する、 Easy Solution

- ☑ 低温長時間発酵にも最適
- ☑ 計量作業を大幅に軽減し、ミスがなくす
- ☑ うま味と香り、食感を向上
- ☑ 食パン、ヴィエノワズリー等、自由自在にアレンジ可能



N-ファリーヌ LF1
を使用した

Recette | 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%	捏上温度 26℃
セメドライイースト 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%	捏上温度 20℃
セメドライイースト 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%	