

WALDKORN®  
THE ORIGINAL



## Authentic 33%

> ヴァルトコロン オーセンティック 33%

穀物と種子をバランスよくブレンドした  
マルチグレイン コンクミックス。  
食感とともに、クラストと  
クラムにほのかなローストの香りが得られます。

いつものパンを豊かなパンに

point  
01

品質の安定化、  
作業効率の向上に  
貢献します。

point  
02

クロワッサン、食パンなど  
様々なアイテムへ  
お使いいただけます。

名称 製パン用材料

原材料名 大豆粉、小麦グルテン、小麦麦芽粉、大麦粉、ひまわりの種、大麦麦芽粉末、オーツ麦、オートミール、亜麻仁、ライ麦全粒粉、ライ麦発酵種、パーム油/酵素、V.C

商品情報 荷姿: 25kg 原産国: ドイツ 賞味期限: 製造後270日



## Standard (スタンダード)

> 配合

	%	g
ヴァルトコロン オーセンティック	33%	660g
強力粉	67%	1340g
インスタントイースト赤(ルサッフル)	1%	20g
塩	1.6%	32g
水	62%	1240g

> 工程

1. 全ての材料をミキシングする。  
低速3分 高速7分  
捏ね上げ温度: 26~28°C
2. 離型油を軽く吹いた番重に  
生地を入れ、乾燥しないように蓋をして発酵を取る。  
発酵: 30分
3. 打ち粉を多めにし、上下を返して生地を取り出し分割する。  
分割 @450g
4. 成形。
5. 生地表面を濡らし、シードミックスを表面に付ける。
6. 90%程度まで発酵を取る。  
40~50分 温度: 34°C 湿度: 80%

> 焼成

230°Cのオーブンにスチームを入れトータル30~35分焼成。  
焼成開始10分後ダンパーを開けて200°Cに温度を落とす。

> 配合

	%	g
ヴァルトコロン オーセンティック	33%	660g
強力粉	67%	1340g
インスタントイースト赤(ルサッフル)	1%	20g
塩	2%	40g
砂糖	7%	140g
イビスイエロー	0.2%	4g
脱脂粉乳	3%	60g
バター	6%	120g
水	70%	1400g

> 工程

1. バター以外の材料をミキシングする。  
バターを加え更にミキシングする。  
低速4分 高速4分↓(バター) 高速3分  
捏ね上げ温度: 26°C
2. 番重に生地を入れ、  
乾燥しないように蓋をして発酵を取る。  
発酵: 60分
3. 分割する。  
分割重量: 230g
4. 成形。
5. 発酵を取る。  
60分 温度: 35°C 湿度: 75%

> 焼成

上火190°C、下火210°Cのオーブンで焼成する。  
焼成温度・時間: 上火190°C/下火210°C/25分

## Pain de mie (食パン)



# Baguette

〈フランスパン〉

## ＞ 工程

1. イースト、塩以外の材料をミキシングし、オートリーズを取る。  
オートリーズ後、イースト、塩を加えミキシングする。  
低速3分オートリーズ15分低速7分高速30秒  
捏ね上げ温度：22~23℃
2. 番重に生地を入れ、乾燥しないように蓋をして発酵を取る。  
発酵：90分パンチ90分
3. 分割する。  
分割重量：350g
4. 成形。
5. 発酵を取る。  
45分 温度：28℃ 湿度：65%

## ＞ 焼成

上火245℃、下火225℃のオーブンで焼成する。  
焼成温度・時間：上火245℃/下火225℃/27分

## ＞ 配合

	%	g
ヴァルトコロン オーセンティック	20%	400g
フランスパン専用粉	80%	1600g
インスタントイースト赤	0.4%	8g
塩	2%	40g
ユーロモルト	0.2%	4g
水	70%	1400g



# Pain aux noix

〈くるみパン〉

## ＞ 配合

	%	g
ヴァルトコロン オーセンティック	10%	100g
強力粉	90%	900g
セミドライイーストゴールド	1.5%	15g
塩	1.2%	12g
砂糖	15%	150g
イビスイロー	0.1%	1g
脱脂粉乳	2%	20g
バター	10%	100g
全卵	10%	100g
水	55%	550g
クルミ(ロースト)	30%	300g

## ＞ 工程

1. バター、クルミ以外の材料をミキシングする。  
バターを加え更にミキシングする。  
クルミを全体的に混ぜるようにミキシングする。  
低速3分高速5分↓(バター)高速3分↓(クルミ)低速1分。  
捏ね上げ温度：26℃
2. 番重に生地を入れ、乾燥しないように蓋をして発酵を取る。  
発酵：60分
3. 分割する。  
分割重量：100g
4. 成形。
5. 発酵を取る。  
40~50分 温度：35℃ 湿度：75%

## ＞ 焼成

上火230℃、下火180℃の  
オーブンで焼成する。  
焼成温度・時間：  
上火230℃/下火180℃/10分

## ＞ 配合

	%	g
ヴァルトコロン オーセンティック	20%	200g
強力粉	80%	800g
インスタントドライイースト赤	0.8%	8g
塩	1%	10g
砂糖	4%	40g
バター	7%	70g
水	58%	580g

## ＞ 工程

1. 全ての材料をミキシングする。  
低速4分 高速5分  
捏ね上げ温度：26~28℃
2. 番重に生地を入れ、乾燥しないように蓋をして発酵を取る。  
発酵：40分
3. 分割する。  
分割重量：100g
4. 成形。  
リング型に成形し、表面を水で湿らせ、  
トッピング用シードミックスをつける。
5. 発酵を取る。  
50分 温度：32℃ 湿度：75%

## ＞ 焼成

上火230℃、下火200℃のオーブンにスチームを入れ  
トータル焼成22分する。  
焼成開始17分後、上火を210℃に温度を落とす。  
焼成温度・時間：上火230℃/下火180℃/17分(スチーム多め)→  
上火210℃/下火200℃/5分



# Bagel

〈ベーグル〉



## ＞ 配合

	%	g
ヴァルトコロン オーセンティック	20%	200g
フランスパン専用粉	40%	400g
強力粉	40%	400g
セミドライイーストゴールド	1.6%	16g
塩	2%	20g
砂糖	10%	100g
脱脂粉乳	3%	30g
ユーロモルト	0.5%	5g
バター	6%	60g
水	47%	470g

## ＞ 工程

1. 全ての材料をミキシングする。  
低速7分高速8分  
捏ね上げ温度：22~24℃
2. 番重に生地を入れ、乾燥しないように蓋をして発酵を取る。  
発酵：30分
3. 分割する。  
分割重量：1700g
4. 生地を一晩冷蔵する。
5. 折り込みをする。  
折り込み：3つ折り3回
6. 成形。  
3mm厚 22cm×8cm
6. 発酵を取る。  
120分 温度：28℃ 湿度：75%

## ＞ 焼成

上火230℃、下火180℃のオーブンで焼成する。  
焼成温度・時間：上火230℃/下火180℃/17分



# Croissant

〈クロワッサン〉