

2017年度ニューヴォー小麦 製パン性レポート

	ゆめきらり	ゆめふれんど	モンステイル
ミキシング	<ul style="list-style-type: none"> ・通常品と同等以上の吸水性 ・まとまりが早い 	<ul style="list-style-type: none"> ・高い吸水性 ・ゆっくりまとまる 	<ul style="list-style-type: none"> ・高い吸水性 ・水和はゆっくり進む
生地状態	<ul style="list-style-type: none"> ・少し生地の緩みあり ・粘着少ない 	<ul style="list-style-type: none"> ・伸展性があり、弾力が強い ・生地の緩み少ない 	<ul style="list-style-type: none"> ・張りがあり、生地耐性強い
仕上がり	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦の風味・甘味が強い ・窯伸びが良い 	<ul style="list-style-type: none"> ・窯伸びがとても良い ・通常品よりケービング少ない ・クラムがしっとり、黄色い 	<ul style="list-style-type: none"> ・クラストの硬さ、色付き良い ・小麦の風味が強い

	キタノカオリ T85	スムレラ	全体
ミキシング	<ul style="list-style-type: none"> ・非常に高い吸水性 ・捏ね上がりが早い 	<ul style="list-style-type: none"> ・吸水は少なめでゆっくり ・まとまりが早い 	<ul style="list-style-type: none"> ・吸水が良い ・まとまりが早い
生地状態	<ul style="list-style-type: none"> ・グルテンが非常に強い 	<ul style="list-style-type: none"> ・生地の緩みあり 	<ul style="list-style-type: none"> ・グルテンが強い ・生地のベタつき少ない
仕上がり	<ul style="list-style-type: none"> ・スッカリとした強い風味 ・窯伸びがとても良い ・クラストの硬さ、色付き良い 	<ul style="list-style-type: none"> ・強く深みのある風味 	<ul style="list-style-type: none"> ・風味が良い ・小麦の自然な甘みが強い ・色付きが良い

※通常品との比較です。 ※配合や製法、機械、環境などにより異なります。