

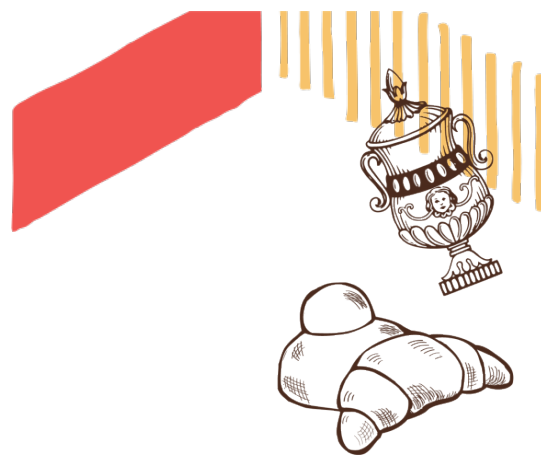


お菓子、パン、
 パスタ、ピッ
 ツアそれぞれの
 異なったニーズ
 にこたえるため
 小麦粉の性質を
 学びました。

“ Ogni farina
 è studiata per soddisfare
 SPECIFICHE ESIGENZE di
 cottura e lavorazione, dal
 pane ai dolci, dalla pasta
 alla pizza. ”



Il mulino di Napoli



マニトバ・オーロ

Manitoba Oro – Farina di Grano Tenero Tipo 0

プロテインを多く含み、弾力のある
 生地に仕上がります。ババやパ
 ネットーネの他、スフォリアテッ
 ラ、パイ生地、シュー生地などの
 お菓子作りに向いています。



商品コード	商品名
017295:	マニトバ・オーロ 5kg x 2袋
賞味期間:	12ヶ月
粉のタイプ:	0粉
タンパク質:	14.50%
W値:	360~380
P/L(弾力性):	0.45~0.55
水分吸収値:	61~63
安定度:	16~20
グルテン:	14.00~14.50%
灰分:	0.60%

イタリアの粉の分類	
原料小麦の種類	分類の仕方
硬質小麦 (grano duro)	セモラ (一度挽いたもの)
	セモラ・リマチナータ/ドッピオ・セモラート (二度挽いたもの)
普通小麦 (grano tenero)	00粉(灰分0.55%以下) → ピッツアやお菓子などに
	0粉(灰分~0.65%) → ピッツアやパスタ、パンなどに
	1粉(灰分~0.8%)、
	2粉(灰分~0.95%)
	全粒粉 (0.95%以上)

※精製のしかたによって区別します
 灰分=外皮の含有量
 2粉,1粉,0粉,00粉と数字が小さくな
 るほど精製度が高く外皮の含有量は
 少なくなります。

分析項目の説明	
W値	粉の強さ 発酵と焼成でふくらみ、生地は上に持ち上がります。その時の弾力の大きさを示します。数値が大きいほど膨らんでも壊れにくく、小さいと生地はあまり持ち上がりません。
P/L (弾力性)	生地の強靱性 (縮み) と伸展性 (伸び) のバランス
水分吸収値	生地の水分吸収率 高い方が無駄なく粉を使用できます。
安定度	生地の質の安定性
灰分	精製した粉の外皮の含有量 精製度が高いほど低い。