

熟成の旨味

ホシノ・ルバン

使用マニュアル

工程の時間短縮
日持ちの改善
味と香りが格段に向上

有限会社ホシノ天然酵母パン種

東京都町田市小野路町 2331

TEL : 042-734-1399 FAX : 042-734-9342

Mail : mail@hoshino-koubo.co.jp

No.11



目 次

ホシノ・ルバンとは……………	2
生種の作り方……………	2
保冷温庫、キッチンポット……………	3
ホシノ・ルバンの作り方……………	4
塩パン（ルバン・ストレート法）……………	5
バタール（ルバン・ストレート法）…	5
角食パン（ルバン・ストレート法）…	6
菓子パン（生地玉冷蔵法）……………	6

ホシノ・ルバンとは

日本古来の醸造技術を生かして作られたホシノパン種。

そのパン種から起こす「ホシノ・ルバン」を使用したパンには、熟成による独特の風味と旨味が生まれます。様々な種類のパンに応用でき、各種商品のグレードアップ、新商品の開発にもご活用頂けます。

「ホシノ・ルバン」の作り方は、まず生種を起こし（Step-1）、生種に小麦粉と水・塩を加えて（Step-2）完了です。各工程の詳細は下記をご参照ください。

Step - 1 … 生種の作り方

詳しくはホームページをご覧ください

<https://www.hoshino-koubo.co.jp/>

“生種起こし”のバナーをクリック



生種起こし 28℃ 24時間醗酵

ホシノ天然酵母パン種、ホシノ丹沢酵母パン種、ホシノ天然酵母フランスパン種、ホシノ丹沢酵母フランスパン種はすべて同じ条件・方法です
ホシノ小麦粉種（赤）は28℃ 20時間醗酵です



パン種 500g : 温水 1000cc (30℃)
パン種と温水は1 : 2の割合
温度計、ホイッパー、ステンレスポット（15cm 2.6ℓタイプ）を用意



温水（30℃）をステンレスポットに先に入れる



ステンレスポット
中での水温が30℃
であることを確認



温水を攪拌しながら
パン種を均一に混ぜる

- ・醗酵のバランスが大切なので温度管理には十分注意してください
- ・28℃24時間醗酵後には生種に多くの気泡が見られ、酵母が十分に育った状態となります
- ・保冷温庫のような温度を一定に保つもの（次頁参照）があると一年を通じて安定した品質の生種を作ることができます
- ・熟成した生種は冷蔵庫（4℃）で保管してから使います
- ・使うときはよくかき混ぜてから使用してください
- ・1週間で使い切るのがベストです
- ・使用する容器は清潔に保ってください
生種を作る際には、十分に洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムの消毒液（ハイター、ブリーチ等）を規定量で希釈した水に漬け込み殺菌しよくすすいでからご使用ください
- ・冬場の冷え込み（25℃以下）、夏場の過醗酵（30℃以上）に注意してください



捏上目標 28℃が
ベスト



28℃で24時間醗酵
→冷蔵（4℃）保管

保 冷 温 庫

2.8℃設定ができるタイプをお選びください



2.6ℓポットを入れた場合
(パン種 500g×1 袋)



7.2ℓポットを入れた場合
(パン種 500g×3 袋)

* 冷却機能が付いていますが、事務所など
涼しい場所で使用したほうが安定します

キ ャ ッ チ ン ポ ッ ト

ステンレス製がベストです

- ・フタ付き
- ・生種の量が容器の容量の
6割程度になるような
サイズを選んでください



ステンレス目盛付き
キッチンポット
15cm 2.6ℓタイプ
(パン種 500g×1 袋)



ステンレス目盛付き
キッチンポット
21cm 7.2ℓタイプ
(パン種 500g×3 袋)

Step- 2 … ホシノ・ルバンの作り方

詳しくはホームページをご覧ください
<https://www.hoshino-koubo.co.jp/>
“生種起こし”のパナーをクリック



【配 合】

- ・小麦粉・・・・・・・・・・100%
- ・ホシノ天然酵母パン種生種・・15%
- ・天日塩・・・・・・・・・・2%
- ・水・・・・・・・・・・90%

【工 程】

- ・ミキシング L 30 秒（ビーター使用）

- ・捏上温度 29～31℃

- ・フ ロ ア 28℃ 6 時間

※醗酵後、冷蔵庫（4℃）で保管
1～2 日で使い切る
継ぎ足しは不可



材料を用意



塩と温水をよく混ぜる



生種を混ぜる

温度例

室温 23℃ 粉温 22.3℃

水温 39℃ 生種温 4.2℃



小麦粉を入れる



ビーターで L30 秒ミキシング
捏上目標 30℃



バットに移す



28℃ 6 時間醗酵



4℃ 冷蔵保管
1～2 日で使い切る



塩 パン

ルバン・ストレート法

- *ドウコンが無くて冷蔵庫とホイロがあればOK
- *もちり、しっとり、くちどけの良い多加水パン
- *焼成冷凍にも最適



【工程】

【配合】	%
フランスパン用粉	70
麺用粉	30
ホシノ天然酵母パン種生種	4
天日塩	2
EXバージンオリーブオイル	3
水	50
バシナーシュ（差し水）	20
ホシノ・ルバン	40

ミキシング	L3 ↓差し水 M10 ↓オリーブオイル M1
捏上温度	27～29℃
フロア	28℃ 100分
分割	120g
成形	なまこ形にし、ベーキングペーパーにのせる
ホイロ	38℃ 80% 30分～
焼成	レンガ窯 上火：310℃ 下火：280℃ 7分 オープン窯 上火：250℃ 下火：240℃ 13分 蒸気あり

※焼成前、EX バージンオリーブオイルを塗り生地を指でつぶし岩塩を振りかける
※焼成後、EX バージンオリーブオイルを塗る

【ホシノ・ルバン配合】 %

フランスパン用粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	15
天日塩	2
水	90

【ホシノ・ルバン工程】

ミキシング	L30秒（ピーター使用）
捏上温度	29～31℃
フロア	28℃ 6時間→冷蔵（4℃）



バ タ ー ル

ルバン・ストレート法

- *ドウコンが無くて冷蔵庫とホイロがあればOK
- *もちり、しっとり、くちどけの良いクラム
- *毎日食べても飽きのこない味わい



【工程】

【配合】	%
フランスパン用粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	5
天日塩	1.8
水	58
ホシノ・ルバン	40

ミキシング	L3 オートリーズ30分 L2 M1
捏上温度	27～29℃
フロア	28℃ 90分 パンチ30分後分割
分割	350g
ベンチ	28℃ 20分
成形	バタール
ホイロ	28℃ 50% 50分～
焼成	上火：280℃ 下火：260℃

→ 上火：250℃ 下火：230℃
（窯入れ後） 25分 蒸気あり

※ホシノ・ルバンの作り方は“塩パン”のレシピを参照



角食パン

ルバン・ストレート法



*ドウコンが無くても冷蔵庫とホイロがあればOK

*厚切りトーストがおすすめ

*もっちり、しっとり、サンドイッチにも最適

【配合】 %

強力粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	8
天日塩	2
上白糖	8
バター（食塩不使用）	6
水	54
ホシノ・ルバン	40

【ホシノ・ルバン配合】 %

強力粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	15
天日塩	2
水	90

【工程】

ミキシング	L2 M2 ↓油脂 L2 M4
捏上温度	29～31℃
フロア	28℃ 120分
分割	230g
ベンチ	28℃ 20分
成形	230g×6個（比容積3.8） モルダー2度巻き（俵形）
ホイロ	38℃ 80% 70分～
焼成	上火：220℃ 下火：220℃ 35分

【ホシノ・ルバン工程】

ミキシング	L30秒（ピーター使用）
捏上温度	29～31℃
フロア	28℃ 6時間→冷蔵（4℃）



菓子パン

生地玉冷蔵法



*ドウコンが無くても冷蔵庫とホイロがあればOK

*熟成した味と香り、くちどけの良さは抜群

*焼き立てはもちろん美味しいのですが、翌日のしっとり感が最高

【配合】 %

強力粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	10
天日塩	1
上白糖	30
バター（食塩不使用）	12
全卵	15
水	28
ホシノ・ルバン	40

【工程】

ミキシング	L2 M2 ↓油脂 L2 M4
捏上温度	29～31℃
フロア	28℃ 180分
分割	60g
冷蔵	4℃ 一晚（15時間～）～4日
復温	38℃ 30分～（生地芯温25℃）
成形	包あん（あん50g）
ホイロ	38℃ 60% 90分～
焼成	上火：270℃ 下火：150℃ 7分

※焼成後溶かしバターを塗る

※ホシノ・ルバンの作り方は“角食パン”のレシピを参照



ホシノ天然酵母パン種