

# ホシノ天然酵母パン種

使用マニュアル



米由来の酵母菌  
醸造技術の良い香り  
素材の旨味を引き出すパン種



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



# 目 次

ホシノ天然酵母パン種とは……………	2
生種の作り方……………	3
保冷温庫、キッチンポット……………	4
山型食パン（オーバーナイト法） ……	5
バタール（オーバーナイト法） ……	5
角食パン（オーバーナイト法） ……	6
クロワッサン（オーバーナイト法） ……	6



# ホシノ天然酵母パン種とは

日本古来の醸造技術を応用したパン種です。

お米由来の酵母を国産小麦、国産米、麴、水でゆっくり大切に育てました。熟成の旨味が醸し出す芳醇な香りと味わい深い美味しいパンが出来上がります。素材の旨味を引き出すパン種です。



## ホシノ天然酵母パン種の種類

### ホシノ天然酵母パン種

創業以来多くの方々に支持されているパン種です。日本古来の醸造技術を活かして作り上げました。お米由来の酵母です。種、小麦粉、塩、水のみで香り高い、味わい深い美味しいパンを焼き上げることが出来ます。

### ホシノ丹沢酵母パン種

神奈川県丹沢山塊で採取された酵母を育てたパン種です。素晴らしい香味とすっきりとした爽やか風味が特徴です。

自然界の風味が溢れる上品なパンが焼きあがります。

### ホシノ天然酵母フランスパン種

高温で焼いても焼き色がつき過ぎず、クラストは薄く、パリッとした軽いフランスパンが焼けます。クロワッサンにも適しています。

### ホシノ丹沢酵母フランスパン種

素晴らしい香味と味わいのある、自然美溢れる上品なパンが焼きあがります。フランスパンやハード系パン向きです。

### ホシノ小麦粉種（赤）

パンの色づきが濃く風味、味に特徴がでます。クラムがしっとり、もっちりとなります。生地は熟成と香味に優れています。

# 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



ステンレスポットの中での水温が 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



捏上目標 28℃がベスト



28℃で 24 時間醗酵  
→冷蔵 (4℃) 保管

- ・ 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

# 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 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)

# 山型食パン

## オーバーナイト法



- \* ゆっくりと一晩寝かせて美味しさUP
- \* 種、粉、塩、水のシンプル配合
- \* 厚切りトーストがおすすめ

### 【工程】

ミキシング	L 3	M 4
捏上温度	18~22℃	
一次発酵	18℃ 15時間~	
復温	38℃ 60分~ (生地芯温25℃)	
分割	420g	
ベンチ	28℃ 20分	
成形	手丸め 420g×2個 (比容積3.8) ※	
ホイロ	38℃ 80% 90分~	
焼成	上火: 200℃ 下火: 260℃ 35分 蒸気あり	

※モルダーを使用する場合は210gで分割し2度巻した後、型に4玉入れる (比容積3.8)

### 【配合】

	%
強力粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	7
天日塩	2
水	62

# バター

## オーバーナイト法



- \* ゆっくりと一晩寝かせて美味しさUP
- \* もっちり、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】

ミキシング	L 3	M 4
捏上温度	18~22℃	
一次発酵	18℃ 15時間~	
復温	38℃ 60分~ (生地芯温25℃)	
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: 250℃ 下火: 230℃ 25分 蒸気あり	

### 【配合】

	%
フランスパン用粉	100
ホシノ天然酵母パン種生種	7
天日塩	1.8
水	60

# 角食パン

オーバーナイト法



- \*ゆっくりと一晚寝かせて美味しさUP
- \*厚切りトーストがおすすめ
- \*もちり、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	1.8
上白糖	5
バター（食塩不使用）	5
水	58

【工程】	
ミキシング	L3 M4（オールイン）
捏上温度	18～22℃
一次発酵	18℃ 15時間～
復温	38℃ 60分～（生地芯温25℃）
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（俵形）
ホイロ	38℃ 80% 80分～
焼成	上火：220℃ 下火：220℃ 35分

# クロワッサン

オーバーナイト法



- \*ゆっくりと一晚寝かせて美味しさUP
- \*また食べたくなる美味しさ
- \*ホシノのパン種とバターの相性は抜群

【配合】	%
強力粉	80
フランスパン用粉	20
ホシノ天然酵母パン種生種	10
天日塩	1.5
上白糖	10
バター（食塩不使用）	5
牛乳	17
水	33

【工程】	
ミキシング	L2 M5（オールイン）
捏上温度	22～24℃
分割	大玉分割（1750g）
一次発酵	20℃ 15時間～
冷却	冷凍庫（-20℃） 20分
ロールイン	ロールイン用バター（食塩不使用） 500g（対生地28%） 3つ折り2回で冷却（冷凍庫（-20℃）10分） 3つ折り1回で冷却（冷凍庫（-20℃）10分）
成形	生地厚5mmで高さ190mm×底辺130mmの二等辺三角形（60g）にカット クロワッサン成形
ホイロ	28℃ 80% 150分～
焼成	上火：240℃ 下火：180℃ 15分

※ロールイン用バター（食塩不使用）  
・・・28%（対生地）



ホシノ天然酵母パン種