


熟成 の 旨味



星野天然酵母麵包種

• 豐富且濃厚的香氣 • 足夠的發酵力道 • 量化生產



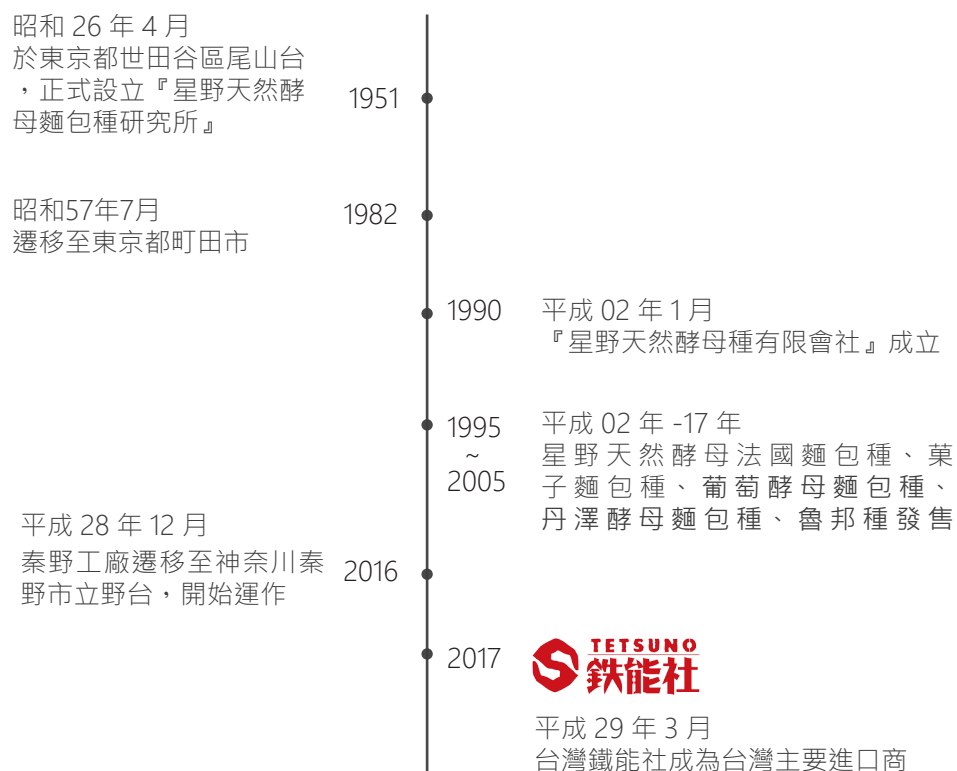
天然酵母第一品牌 星野酵母



創始者 - 星野昌

畢生研究製做麵包種，星野麵包種完成約 30 年歲月

星野天然酵母公司歷史沿革



天然酵母第一品牌

星野天然酵母創立於昭和 26 年 (1951)，由星野昌先生於東京都世田谷區創立，傳承 64 年專業技術，堅持使用北海道小麥天然培育，至今已成為專業者及家庭使用者不可缺少的優良選擇。

星野天然酵母麵包種

在第二世界大戰中，星野昌先生經營一間造酒與醬油的釀造公司；戰後，大量的麵粉由美軍的的援助之下輸入日本，由於貿易普及自由化的影響下，很快地由『酵母製成麵包』的方法從美軍開始影響了日本初始的烘焙業，這個時代被稱作『烘焙業麵包製作銷售時代』。

星野昌先生長時間的研究嘗試，終於製作出使用野生酵母的麵包發酵種，並且大受好評。為解決商品配送及市場流通範圍的問題，設立『星野天然酵母麵包種研究所』，不斷地經驗嘗試，終於在昭和 40 年 (1965 年) 突破技術，製造出現今的『星野天然酵母麵包種』，並將研究所遷移至今的町田市。

星野天然酵母主要以北海道小麥、日本國產米、麴菌及水進行釀製而成，完全不使用基因改造穀物製作，所謂『熟成的旨味』是指褒揚料理識入所製作的料理具有獨特的香氣與豐富層次的口感。非常符合『酵母製成麵包』所擁有的風味。



日本星野天然酵母麵包種

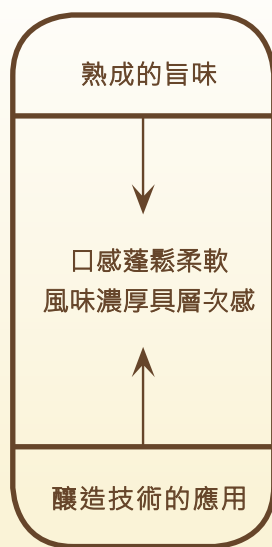
創立於昭和 26 年 (1951)，由星野 昌先生於東京都世田谷區創立，努力至今一直為使用者研發新品，成為目前日本最有人氣的酒種代表酵母。

保存方法：

冷暗所 (0~5°C)，開封後 30 日內使用完畢。

賞味期限：

全系列星野酵母在 0~5°C 保存未開封條件下 365 日。



山型吐司

品項介紹

星野天然酵母麵包種



自天然酵母麵包種有限公司創業以來，已被多方眾人支持與使用。繼承了日本傳統的發酵文化精隨之味。純米釀造的酵母麵包種，香氣清爽、高吸水率使商品內層組織濕潤且口感Q彈。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母 (不使用基因改造生產之穀物)

星野天然小麥粉種 (紅)



採用日本古法釀造技術應用變化的麵包種。無論是軟式麵包到歐式麵包都非常適合使用。香氣濃厚、風味具層次感，是一款指標性的專業麵包發酵種。

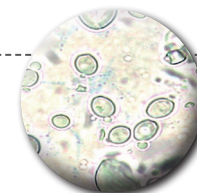
原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母 (不使用基因改造生產之穀物)

星野丹澤天然酵母麵包種



採用來自日本神奈川縣丹澤山區林地的特有野生酵母麴菌。擁有非常優質的香味及層次豐富的醇厚風味。渾然天成的大自然恩惠，所製作出來的麵包也具有自然風味。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母 (不使用基因改造生產之穀物)



顯微鏡下的酵母

依麵包種的種類不同之特徵



20小時發酵(28度)



24小時發酵(28度)



24小時發酵(28度)



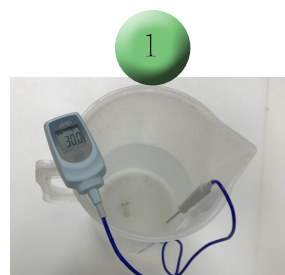
生種製作注意要點

- ★ 不鏽鋼桶使用漂白水消毒、清洗潔淨後使用。
- ★ 麵包種與溫水比率為1:2=(麵包種500g):(溫水1000c.c.)。
- ★ 混合時、在溫水中拌溶麵包種、迅速均一混合。
- ★ 捏上目標溫度28°C(水溫30°C)。
- ★ 28°C中24小時、培養酵母 → 其後、放入4°C冷藏保管。
- ★ 避免超過30°C以上、溫度管理非常重要。
- ★ 夏季時過發酵、冬季時也會有發酵不足情況要注意。



生種製作方法

生種熟成的標準: 28°C 24小時發酵



準備溫水 (30°C)

① 發酵的平衡是重點之一，發酵種的溫度切勿超過30°C。



麵包種 500g: 溫水 1000cc = 1:2
準備溫度計、攪拌棒

② 像是使用星野天然酵母自動發酵器，就能讓生種維持在一定的溫度，製作品質安定的生種。



先放入溫水 (使用鋼碗)

③ 生種熟成之後，放入冷藏庫(4°C)內保管，最好在一週內使用完畢。



溫水一邊攪拌添加麵包種均一混合

④ 星野天然酵母麵包種、星野丹澤天然酵母麵包種、星野天然酵母法國種、星野丹澤天然酵母法國種、星野天然小麥粉種(紅)等生種製作流程完全相同。



捏上溫度 (目標 28°C) 測量

⑤ 請維持不鏽鋼桶、打蛋器、星野天然酵母自動發酵器及冷藏庫的清潔。製作生種時，器具清洗潔淨後，次氯酸鈉的消毒液(如: 漂白水、殺菌劑、超濃縮漂白劑等)加入熱水稀釋後，浸泡殺菌約20分鐘，沖洗至無殘留與氣味後使用。



起生種→冷藏(4°C)保管

⑥ 請注意，冬季氣溫嚴寒易造成發酵不足(25°C以下)和夏季天氣炎熱易造成過度發酵(30°C以下)

【星野天然酵母麵包種 基本配方表】



| 配方 | % |
|-------------|-----|
| 鳥越純芯高筋麵粉 | 100 |
| 星野天然酵母麵包種生種 | 8 |
| 鹽 | 1.5 |
| 砂糖 | 6 |
| 無鹽奶油 | 6 |
| 水 | 56 |

星野天然酵母麵包種吐司 (隔夜法)

| | |
|------|---------------------|
| 工程時間 | L2 M5 (All In) |
| 捏上溫度 | 22°C |
| 發酵時間 | 20°C 15 小時 |
| 分割重量 | 210g |
| 中間發酵 | 30°C 60 分 |
| 整形 | 210g × 6 個 (比容積4.1) |
| 最後發酵 | 38°C 80% 80 分 |
| 烘焙條件 | 上、下火: 220°C 40 分 |



| 配方 | % |
|-------------|-----|
| 鳥越鐵塔法印高筋麵粉 | 100 |
| 星野丹澤酵母麵包種生種 | 6 |
| 鹽 | 1.5 |
| 水 | 60 |

星野天然酵母麵包種古典法國 (隔夜法)

| | |
|------|-----------------------------|
| 工程時間 | L2 M5 |
| 捏上溫度 | 20°C |
| 基本發酵 | 18°C 15 小時 |
| 分割重量 | 280g |
| 中間發酵 | 25°C 30 分 |
| 整形 | 法國長棍形狀 |
| 最後發酵 | 28°C 70% 60 分 |
| 烘焙條件 | 上火: 260°C 下火: 260°C 25 分 |

星野天然酵母 <魯邦> 基本配方表

【魯邦配方】

| 魯邦配方 | % |
|---------------|-----|
| 鳥越 - 鐵塔法印 | 100 |
| 星野小麥粉種 (紅) 生種 | 15 |
| 鹽 | 2 |
| 水 | 90 |



【魯邦工程】

混和時間 L30 秒 (使用漿型攪拌)
捏上溫度 28°C
醒發時間 30°C 6 小時

※ 發酵後 冷藏 (4°C) 中保管，1~2 日中使用完了 請勿續種使用





新北市土城區忠承路 121 號 1 樓

Tel : 02-2268-0587 Fax : 02-2268-0582

<http://www.tetsuno360.com/>

販售商品：鳥越製粉、星野酵母、青森蘋果片、北海道 LUXE 、
三吉油脂、奧莉塔橄欖油、法國給宏德海鹽、AGS(酒精脫氧劑)