

オリエンタル酵母のベーキングパウダーで

膨らみ方改革



ベーキングパウダーのご案内

オリエンタル酵母のベーキングパウダーは、用途に応じ幅広くラインアップしています。
配合組成によりその特性(ガス発生量、ガス発生が遅速、製品のpH)を生かし、
製品の品質向上と安定した製品づくりに効果的です。

NEW!



 **オリエンタル酵母工業株式会社**

食品事業本部 / 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:03(3968)1116 / FAX:03(3968)8929

[技術についてのお問い合わせは] 食品開発センター

東京 / 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL:03(3968)1110 / FAX:03(3968)9862

大阪 / 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL:06(6384)1224 / FAX:06(6338)4773

ホームページは
こちら▼



荷姿2kg×6の賞味期限が

365日へ

延長!!



ベーキングパウダー マイスターオール

[特長]

- ◎ **スポンジケーキ、マフィンケーキ、イーストドーナツ**に適したベーキングパウダー
- ◎ **汎用性**があるので、**幅広い菓子製品**にも使用可能

[適する製品]



ショートケーキ



マフィンケーキ



イーストドーナツ

- **標準使用量**：小麦粉当たり1～4%
(配合、製法、機械などを考慮し、添加量を増減してください)
- **使用基準**：本品はカルシウムとして食品の1%以下でご使用ください。
- **使用上の注意**：計量は、湿気に注意し乾いた容器をご使用ください。
開封後は早めに使用し、密封して保存してください。
- **注意事項**：本品の製造ラインは小麦を使用した製品を製造しております。
- **表示事項**：使用食品への食品添加物表示
「膨脹剤又はベーキングパウダー又はふくらし粉」
- **保存方法**：高温多湿を避けて、冷暗所に保存してください。
- **賞味期限**：製造日起算 365日
- **内容量**：2kg(スタンディングパウチ)×6 ダンボール

ベーキングパウダー マイスターベイク

[特長]

- ◎ **焼き菓子、和菓子**に特化したベーキングパウダー
- ◎ **リッチな生地や重たい生地**でもしっかり膨らむため、**膨らみを改善**したいときに効果的

[適する製品]



フィナンシェ



スコーン



どら焼き

