

\\ 新商品! /

カスタード革命!
「きよらの卵」20%使用!



「きよらの卵」
20%使用!

なめらか卵のカスタード



「きよらの卵」
とは……

富士深層水で育てられた、
コクと旨味が特徴の**おいしい卵!**

試食会でのシェフ、パティシエの評価

- 味わいが素晴らしい。食感がよく、色が鮮やか。
- 他の食材と合わせたときもおいしさが前面にでる。
- 卵黄の濃厚さが突出している。



「なめらか卵のカスタード」の特徴

- 卵感の強いおいしいカスタード
商品品質UPと安定性に!

「きよらの卵」を20%使用!
商品のクオリティがアップ!



- 「きよらの卵」名前・ロゴの使用可能

商品POPなどで「きよらの卵」の名前とロゴが使用可能で
商品に付加価値をプラス!

※「きよらの卵」のクリームを使用、「きよらの卵」カスタードクリームパンなどとして
ご使用下さい。また、名前・ロゴ使用の際は、当社にご連絡下さい。



オリエンタル酵母工業株式会社

商品詳細

なめらか卵のカスタード



【名称】フラワーペースト

【原材料名】全卵、砂糖、牛乳、加工油脂、脱脂粉乳、オリゴ糖、乳清蛋白、ゼラチン、食塩、トレハロース、加工澱粉、グリシン、香料、酸味料、増粘多糖類、カロチン色素

【特定原材料】卵・乳成分

【保存方法】2~8℃

【賞味期限】製造日起算 開封前70日

【内容量】3kg(1kg×3) ダンボール

◎ 高付加価値で単価アップ

◎ 卵の味わいが濃厚で
ホイップとの相性もよい

◎ フラワーペーストメーカーの
常識を超えた卵の配合率!

通常、卵を多く含むカスタードクリームはボソつきや乳化不良が起こりやすいのが課題でしたが、オリエンタル酵母工業の独自の製法で口溶けのよい食感に仕上げることに成功しました!

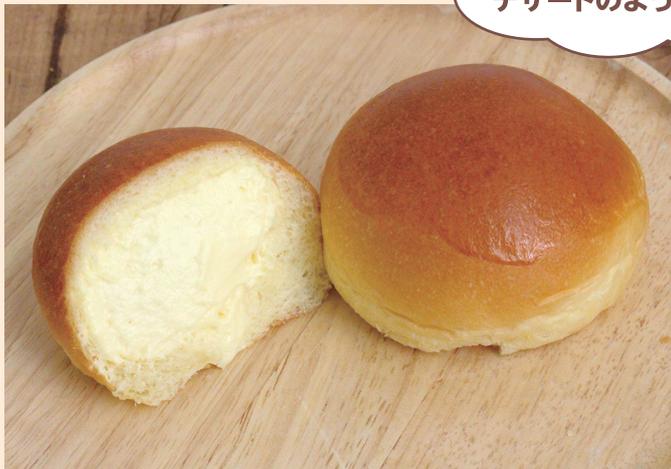
「なめらか卵のカスタード」で特別感のある商品に! /



生地もリッチに!

黄金色のとろ~りクリームパン

配合	工程
小麦粉(カメリヤ).....100%	油脂 ミキシング: L3M10H8 ↓ M5H3分
パン酵母 (VF).....4	捏上温度: 25℃
パン品質改良剤 (ドージャストNEW).....0.3	フロア時間: 60分
食塩.....1.5	分割重量: 45g
砂糖.....20	ベンチ時間: 20分
全卵.....52	成 型: なめらか卵のカスタード45g 包あん(パーカー成型)
油脂:バター.....30	ホイロ時間: 60分
本格パン種 (バネトーネ種Vecchio).....5	ホイロ条件: 32℃/75%RH
牛乳.....10	焼成時間: 14分
	焼成温度: ④200℃/⑤190℃



ホイップと合わせて
デザートのように!

やさしい ふわふわクリームパン

配合	工程
小麦粉(カメリヤ).....100%	油脂 ミキシング: L3M8H4 ↓ M5H3
パン酵母 (VF).....3.2	捏上温度: 25℃
パン品質改良剤 (ドージャストNEW).....0.3	フロア時間: 60分
食塩.....1.5	分割重量: 30g
砂糖.....20	ベンチ時間: 20分
全卵.....52	成 型: バター5g包あん
油脂:バター.....30	ホイロ時間: 60分
本格パン種 (バネトーネ種Vecchio).....5	ホイロ条件: 32℃/75%RH
牛乳.....20	焼成時間: 12分
	焼成温度: ④200℃/⑤190℃
	仕 上 げ: ホイップを40g注入

ホイップ: なめらか卵のカスタード = 1:1.5



オリエンタル酵母工業株式会社

東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL: 03-3968-1116 FAX: 03-3968-8929

業務用食品
サービスサイト
Food for all

