フラペシート（シート状フラワーペースト）

宮崎県応援フェア

フラペシート宮崎マンゴー

宮崎県産の完熟アップルマンゴーを使用した、マンゴーの濃厚で甘い風味と鮮やかな色調をお楽しみいただけるシート状フラワーペーストです。
季節感や色彩においてパンを演出する際にお役立て下さい。

本品に使用している宮崎県産アップルマンゴーは、十分に熟した「完熟」にこだわりました。自然に落果するまで樹上で熟させる栽培方法により、濃厚で芳醇な甘みがお楽しみいただけます。

オリエンタル酵母工業株式会社

フラペシート宮崎マンゴー

1 ダブルツイスト マンゴー&ホイップ

甘い風味のマンゴークリームを折りこんだツイストパンです。サンドにも、ジューシーなマンゴークリームを使用し、ミルク風味のクリームとダブルサンドしました。

配合

強力粉:ミリオン	100%
LT−3	5
冷蔵用フードLT	0．5
エーキュー	1
砂　糖	15
CBフランス	15
食　塩	1．5
脱脂粉乳	3
全　卵	15
水	44
＜対生地＞	
フラペシート宮崎マンゴー	30

工程

	油脂
ミキシング	L2M5↓M4H2 分
捏上温度	25 ℃
フロア時間	30 分
大分割	2 kg
リタード条件	0℃／15〜20時間
ロールイン	フラペシート宮崎マンゴー 600g
	4つ折り1回
	厚さ 6 mm
分割重量	70 g
成　型	ツイスト成型
	(角型6×17cm使用)
ホイロ時間	50 分
ホイロ条件	35℃／85%RH
焼成時間	10 分
焼成温度	㊤195℃／㊦205℃
サンド	マリアージュバニラ 6g
	サンド用宮崎マンゴー 10g

2 宮崎マンゴーパン

マンゴーの色鮮やかな層が魅力的な、ちぎりやすいスイートブレッドです。
マンゴーの甘い香りに、相性の良いミルク風味のクリームをサンドしました。

配合

強力粉:ミリオン	100%
LT−3	5
冷蔵用フードLT	0．5
砂　糖	15
CBフランス	15
食　塩	1．5
脱脂粉乳	3
全　卵	15
水	44
＜対生地＞	
フラペシート宮崎マンゴー	30

工程

	油脂
ミキシング	L2M5↓M4H2 分
捏上温度	25 ℃
フロア時間	30 分
大分割	2 kg
リタード条件	0℃／15〜20時間
ロールイン	フラペシート宮崎マンゴー 600g
	4つ折り1回
	厚さ 3 mm
分割重量	25g×3ヶ
成　型	15×80cmの生地を
	ストリングして25gにカット
	(丸型φ11cm使用)
ホイロ時間	65 分
ホイロ条件	35℃／85%RH
焼成時間	12 分
焼成温度	㊤195℃／㊦205℃
サンド	マリアージュバニラ 5g

attention

この製品を使用した場合、下記の表示が必要です

- **食品添加物表示**
  加工澱粉、香料、酸味料、増粘多糖類、保存料（ソルビン酸K）、パプリカ色素
- **アレルギー表示（省令７品目）**
  原料の一部に　**卵、乳**　を含む
- **保管条件**　常温保管（20℃±5℃）
- **賞味期限**　製造日起算　開封前　50日
- **荷　姿**　1．2kg×14
  プラスチックコンテナ

オリエンタル酵母工業株式会社　食品事業本部　東京都板橋区小豆沢3−6−10
TEL：03（3968）1116　FAX：03（3968）8929
http://www.oyc.co.jp
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
TEL03−3968−1110　FAX03−3968−9862
大阪／〒564−0043　大阪府吹田市南吹田4−4−1
TEL06−6384−1224　FAX06−6338−4773