

クリーミーホイップとは

自家製カスタードを加えて、コク味をアップし、おいしくリニューアル。
新たに固形物入りのバラエティ品もラインナップしました。

パンをおいしく
コーディネート

クリーミーホイップコーヒーRN

コーヒーにコクのある練乳を加え、コーヒー牛乳風味に仕上げたクリームです。ほんのりピターな大人の香りを甘さでバランスをとりました。口に残る香りの余韻がお楽しみいただけます。

この製品を使用した場合、この表示が必要です

■ 食品添加物表示

カラメル色素、グリシン、乳化剤、香料、加工澱粉

■ アレルギ表示（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 40日

■ 荷 姿 600g×4 ダンボール

■ 用 途 サンド、注入

低トランス脂肪酸タイプ
従来品の1/10

カフェスティック

こんがり焼き上げたスティックタイプのデニッシュにコーヒークリームをサンド。口に広がるコーヒーの香りが後をひきます。



レトロコロネ珈琲

筒状に焼き上げ、端から端までコーヒークリームを入れました。どっちから食べても満足のコロネは、ちょっと大人の味わいです。



カフェスティック



準強力粉:リスドオル	100%
LT-3	5
ドージャスト	0.3
砂糖	10
CBフランス	8
食塩	2
脱脂粉乳	3
クレム・ドゥ・ルヴァン	10
水	40
<対生地>	
ロールイン油脂	25

レトロコロネ珈琲



強力粉:カメリア	70%
強力粉:オーション	30
US	4
ドージャスト	0.3
イージーソフト	1
砂糖	23
バター	10
食塩	1
脱脂粉乳	3
全卵	10
泡雪	3
水	56

工程

油脂

ミキシング: ↓L2M2分
 捏上温度: 24℃
 フロア時間: 30分
 大分割: 2kg
 リタード条件: 0℃ / 15~20時間
 ロールイン: ロールイン油脂 500g 3つ折り3回
 厚さ2.5mm
 分割重量: 60g (17×7cm)
 細く長くストリングし、ヴィエノワ天板に入れる



ホイロ時間: 50分
 ホイロ条件: 32℃ / 80%RH
 5本カットを入れる

焼成条件: 12分 / 210℃
 仕上げ: クリーミーホイップコーヒーRNを15gサンドする

工程

油脂

ミキシング: L2M5 ↓ M4H2分
 捏上温度: 27℃
 フロア時間: 60分
 分割重量: 50g
 ベンチ時間: 20分
 ホーン型に成型
 ホイロ時間: 60分
 ホイロ条件: 35℃ / 85%RH



トッピング:
 八割リアーモンド適宜

焼成条件: 10分 / (⊕)200℃・(⊖)190℃
 仕上げ: クリーミーホイップコーヒーRNを25g注入する

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
LT-3 (イースト)	低温域での発酵が休止する低温感受性機能を持つイーストです。冷凍、冷蔵生地において作業性が向上し、パン品質においても安定した製品作りが可能になります。
US (イースト)	低糖から高糖、超高糖域において優れた発酵力を持つイーストです。油脂や卵を多用した生地においてもパン品質や機械処理性の向上など多機能を有します。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。

製品名	特徴
イージーソフト (パン品質改良剤)	パンをソフトにしレンジ・チルド対応での食感を維持する機能性改良剤です。一般的なパン品質改良剤と併用してください。
クレム・ドゥ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含みます。ライ麦・小麦などを素材に発酵させた液状パン種です。
泡雪 (発酵風味液)	口溶けを追求し、食感への効果のある発酵風味液「雪シリーズ」。泡雪は、乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パン食感が改善され口溶け感が向上します。
CBフランス (調製食用脂)	美食大国フランスで作られた発酵バターを使った、ひとクラス上の芳醇な味わいを演出するコンパウンドです。



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