

こだわり素材シリーズ

パンをおいしく
コーディネート

高級カスター200

水を使用せず牛乳で仕込んだクリームはコクのある美味しさです。
卵と牛乳の高級感ある香りを大切にした、なめらかな口当たりのクリームです。

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

加工澱粉、グリシン、増粘多糖類、保存料（ソルビン酸K）、
着色料（カロチン、V.B₂）、香料、リン酸塩（Na）、
酸味料、乳化剤

■ アレルギー表示（省令7品目）

原料の一部に 乳、卵 を含む

■ 保管条件 冷蔵保管（5±3℃）

■ 賞味期限 製造日起算 開封前 60日

■ 荷姿 1kg×3 ダンボール



アップルカスター

とろけるカスターとジューシーなりんごブレザーブがおいしいデニッシュです。卵と油脂の贅沢な生地で文句なしの美味しさです。



カスターメープル

甘く香ばしいメープルクリームを折り込んだ生地クリームを包みました。年輪のような切り株形に焼き上げました。



アップルカスター



準強力粉:

リスドオル	100%
LT-3	6
ドージャスト	0.5
砂糖	10
CBフランス	50
食塩	2.2
全卵	60

【ケーキクラム】
薄力粉100% 全卵120%
砂糖100 水あめ10
起泡剤6 BP(O)3 水30

〈対生地〉
ロールイン油脂 15

カスターメープル



準強力粉:

リスドオル	100%
LT-3	6
ドージャスト	0.5
砂糖	15
CBフランス	15
食塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	15
水	60

〈対生地〉
フラペシートメープル 30

工程

ミキシング:L3M10H15分
(油脂は途中3回に分けて投入する)
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300g 3つ折り3回
厚さ 3mm
分割重量:60g(8×15cm)
成型:ケーキクラム10g アップルプレザーブ20g
高級カスター200を30g絞り、網掛けする
ホイロ時間:50分
ホイロ条件:32℃/70%RH
焼成条件:14分/200℃

工程

油脂
ミキシング:↓L3M6H2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:ロールインシート600g 4つ折り1回
厚さ 4mm
分割重量:35g×2ヶ
成型:高級カスター200を30g生地でサンドし、
クリスタルケースに入れホイロをとる
ホイロ時間:60分
ホイロ条件:35℃/85%RH
トッピング重量:あられ糖 適宜
焼成条件:14分/200℃

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。
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幅広いパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
○ (ベーキングパウダー)	標準タイプのベーキングパウダー。ケーキ、ドーナツ、焼き菓子、蒸し物、中華饅頭、天ぷらなど幅広い用途にご利用いただけます。

製品名	特徴
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。
フラペシート メープル (フラワーペースト)	カナダ産のメープルシュガーを使った、濃厚で香ばしい味わいのシート状フラワーペーストです。



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