

デリマヨ シリーズ

「デリマヨ」は商標です
マヨネーズにさまざまな具材を入れて
サラダタイプに仕上げた、パン用フィリングです

パンをおいしく
コーディネート



デリマヨ DM ジャガバタコーン

北海道産のコーンとじゃがいもをバター風味のマヨネーズで和えた
サラダ仕立てのフィリングです



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

調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、
甘味料（カンゾウ、ステビア）、香料、
カロチン色素

■ アレルギー表示（省令7品目）

原料の一部に 小麦、乳、卵 を含む

- 保管条件 冷蔵保管（1～10℃）
- 賞味期限 製造日起算 開封前 40日
- 荷姿 1kg×3 ダンボール
- 用途 焼き込み（トッピング・包あん）

デリマヨブレッド

じゃがいもと甘いコーンのサラダ、チーズを
をのせて焼き上げたフィンガーブレッド。中
にはベーコンのおいしさを詰め込みました。



ジャガバタサラダ

トロットとしたマヨネーズが濃厚なジャガバタ
サラダを、チーズが香ばしい三角デニッシュ
に挟んで焼き上げました。



デリマヨ シリーズ DMジャガバタコーン

デリマヨブレッド



強力粉:カメイ	100%
LT-3	5
ドージャスト	0.3
イージーソフト	2
砂糖	5
ショートニング	4
食塩	1.8
脱脂粉乳	2
水	72

工程

油脂

ミキシング: ↓L3M6H5分
捏上温度: 20℃
フロア時間: 30分

分割重量: 45g



成型: 伸ばした生地にベーコン6×3cm
のをせ、ストリングする
※底と両脇をしっかり留める



型に入れ、上部に浅く切り込みする
ミニ食型: 5×10cm 使用

ホイロ時間: 60分
ホイロ条件: 35℃/85%RH

DMジャガバタコーンを18g
とミックスチーズ5gを
トッピングする



焼成条件: 12分/200℃

ジャガバタサラダ



準強力粉:リスドル	100%
LT-3	5
ドージャト	0.3
砂糖	10
CBフランス	8
食塩	1.2
脱脂粉乳	3
全卵	5
クレム・ドゥ・ルヴァン	10
水	37
〈対生地〉	
ロールイン油脂	25

工程

油脂

ミキシング: ↓L2M5分
捏上温度: 25℃
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3mm
分割重量: 65g(11×11cm)



成型: 半面に網掛けし、DMジャガバタコーンを35g
絞り、三角に二つ折りする
霧吹きで水をつけ
粉末チーズをつける



ホイロ時間: 60分
ホイロ条件: 32℃/80%RH

焼成条件: 12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。
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。

製品名	特徴
ドージャスト (ハ品質改良剤)	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。
イージーソフト (ハ品質改良剤)	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。
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