

# ベイククリームホワイト

しっかり焼き残るエアインチョコクリーム

新食感の焼成用  
チョコクリーム

焼成後の保形性に優れ、ほろほろ、しっとりとした食感に仕上がります。  
フィリング焼成や混ぜ込み焼成など、様々な用途でお使いいただけます。

製品概要

名称 チョコレートスプレッドB (チョコレート利用食品)  
荷姿 8kg/段ボール

保存方法 直射日光を避け、25℃以下で保存してください。  
賞味期限 240日  
アレルギー 乳、大豆

## さまざまな使用用途

そのまま絞るだけでなく、生地に練り込む・混ぜ込むことで、バラエティ豊かな新食感の焼菓子をすることができます。



絞る



練り込み



混ぜ込み

## しっかり焼き残り、焼き色がつきにくい

焼成後も形状を保つ、焼き色がつきにくいホワイトベース素材です。  
パウダーや色素を混ぜて、鮮やかなカラーバリエーションを展開することができます。



※各パウダー・着色料の量は、ベイクリームホワイト100gに対しての添加量です。

- ・使用推奨品温 20~25°C
- ・焼成条件…絞り量 8g/個、オープン 160°C 9分  
絞り量、焼成設備により温度条件や焼き上がりの色調は異なります。

**TOKYO FOOD 東京フード株式会社**

〒300-4351 茨城県つくば市上大島1687-1  
TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3688-1221 FAX. 03-3688-8266  
株式会社ホーライ TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235  
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474  
アベニコホールディング株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635