至福のスィーツ

しっとりとした生地となめらかな口当たりのクリームが絶妙なコラボで美味しさを演出します。乳製品の素材感がリッチに表現された至福の美味しさです。

配　合

強力粉：カメリヤ	１００%
ＵＳ	４
ドージャスト	０．３
砂　糖	２０
ＣＢフランス	３０
食　塩	１．５
脱脂粉乳	３
濃縮加工乳	１５
全　卵	１５
クレム・ドゥ・ルヴァン	５
水	３５

工　程

ミキシング	油脂↓Ｌ２Ｍ５↓油脂Ｍ５Ｈ５分
捏 上 温 度	２７　℃
フロア時間	６０　分
分 割 重 量	６０　ｇ
ベンチ時間	２０　分
フィリング	高級カスター200　４０ｇ
成　　型	クリスタルケース ＩＦトレー丸φ9.5cm 使用
ホイロ時間	５５　分
ホイロ条件	３２℃／８０％ＲＨ
トッピング	あられ糖　適宜
焼 成 時 間	１２　分
焼 成 温 度	㊤１９０℃/㊦２００℃

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製 品 名	特　徴
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、ライ麦･小麦などを素材に十分に発酵させたパン種です。
ＵＳ（パン酵母）	耐糖性･パン品質･老化抑制･機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母です。
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。
ＣＢフランス（発酵ﾊﾞﾀｰ使用･調製食用脂）	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。
高級カスター２００（フラワーペースト）	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。

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