

ソワイユ *Soyeux*

絹のように柔らかな口どけ生地



ソワイユ *Soyeux*

絹のように柔らかな口どけ生地

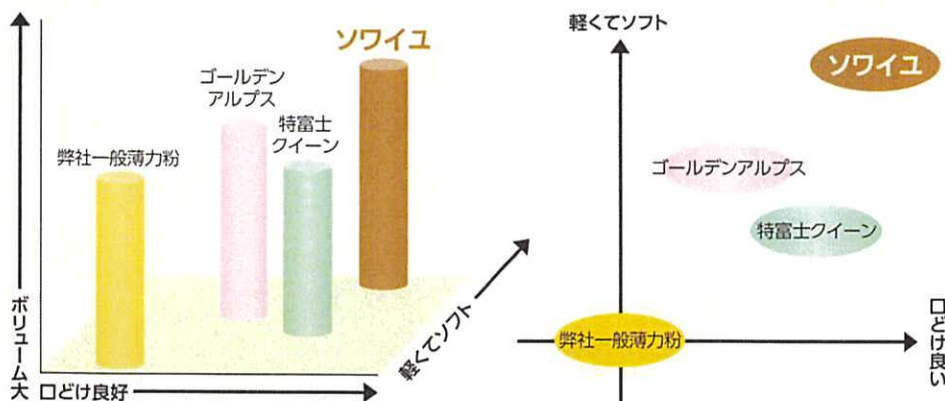
製品の特長(スポンジケーキ)

- ・窯伸び(浮き)が良く、窯落ちもしにくいいため、ボリュームに富んだ製品になります。
- ・軽くソフトな食感で、口どけが非常に優れています。
- ・また、内相がきめ細かく、適度なしっとりさもあります。

■ 分析値

灰分(%)	0.35
粗蛋白(%)	6.5

スポンジケーキの品質(イメージ図・比較表)



■ スポンジケーキ品質比較

銘柄	ボリューム	作業性	食感 軽さ	口どけ
ソワイユ	◎	◎	◎	◎
ゴールデンアルプス	○	◎	○	○
特富士クイーン	△	◎	○	○
弊社一般薄力粉	○	○	△	△

レシピ

スポンジケーキ

■ 配合

資材名	配合率%
ソワイユ	100
全卵(正味)	120
上白糖	100
水	30
起泡性乳化油脂	15

■ 工程 ミキシング(ホイッパー使用)

1. ほぐした全卵に上白糖、起泡性乳化油脂、水を加え、撹拌する。(低速2分→中速1分)
2. ふるった薄力粉を加える。
3. 生地比重が0.47g/cc程度になるまで撹拌する。(低速1分→中速3分[目安])

■ 重量

400g(6号型使用)

■ 焼成

180℃ 30分

シフォンケーキ

■ 配合

資材名	配合率%
ソワイユ	100
卵白	205
牛乳	95
グラニュー糖	85
卵黄	75
サラダ油	75

■ 工程 ミキシング(ホイッパー使用)

1. ほぐした卵黄に牛乳を少しずつ加えながらよく撹拌する。
2. サラダ油を少しずつ加え、白っぽくなるまで撹拌する。
3. 薄力粉をふるい入れ、混ぜ合わせる。
4. 別のボウルで卵白にグラニュー糖を2〜3回に分けて加え、メレンゲを立てる。
5. 3の生地にメレンゲを2〜3回に分けて加え、混ぜ合わせる。

■ 重量

300〜350g(シフォンケーキ型[Φ15cm]使用)

■ 焼成

180℃ 30〜40分 焼成後は上下逆さまにして放冷する。

パウンドケーキ

■ 配合

資材名	配合率%
ソワイユ	100
粉糖	100
マーガリン	100
全卵(正味)	90
卵黄	10
ベーキングパウダー	2

■ 工程 ミキシング(ビーター使用)

1. マーガリンと粉糖を白っぽくなるまでよく撹拌する。
2. ほぐした全卵と卵黄を数回に分けて加えながら撹拌する。
3. ベーキングパウダーと合わせた薄力粉を加え、混ぜ合わせる。

■ 重量

300g(パウンドケーキ型[35×5×4cm]使用)

■ 焼成

165℃ 45分

※小麦粉分析値は原料事情により変動する可能性があります。



食卓に、あたらしい風。
日東富士製粉

<http://www.nittofuji.co.jp/>

詳細は下記までお気軽にお問い合わせください。

本社: TEL(03)3553-8781 仙台営業所: TEL(022)782-8611
埼玉事業所: TEL(048)533-6615 静岡営業所: TEL(054)334-2315
名古屋営業所: TEL(0562)33-2141 大阪営業所: TEL(078)686-0701

〇〇〇〇〇・1702-adv-〇〇