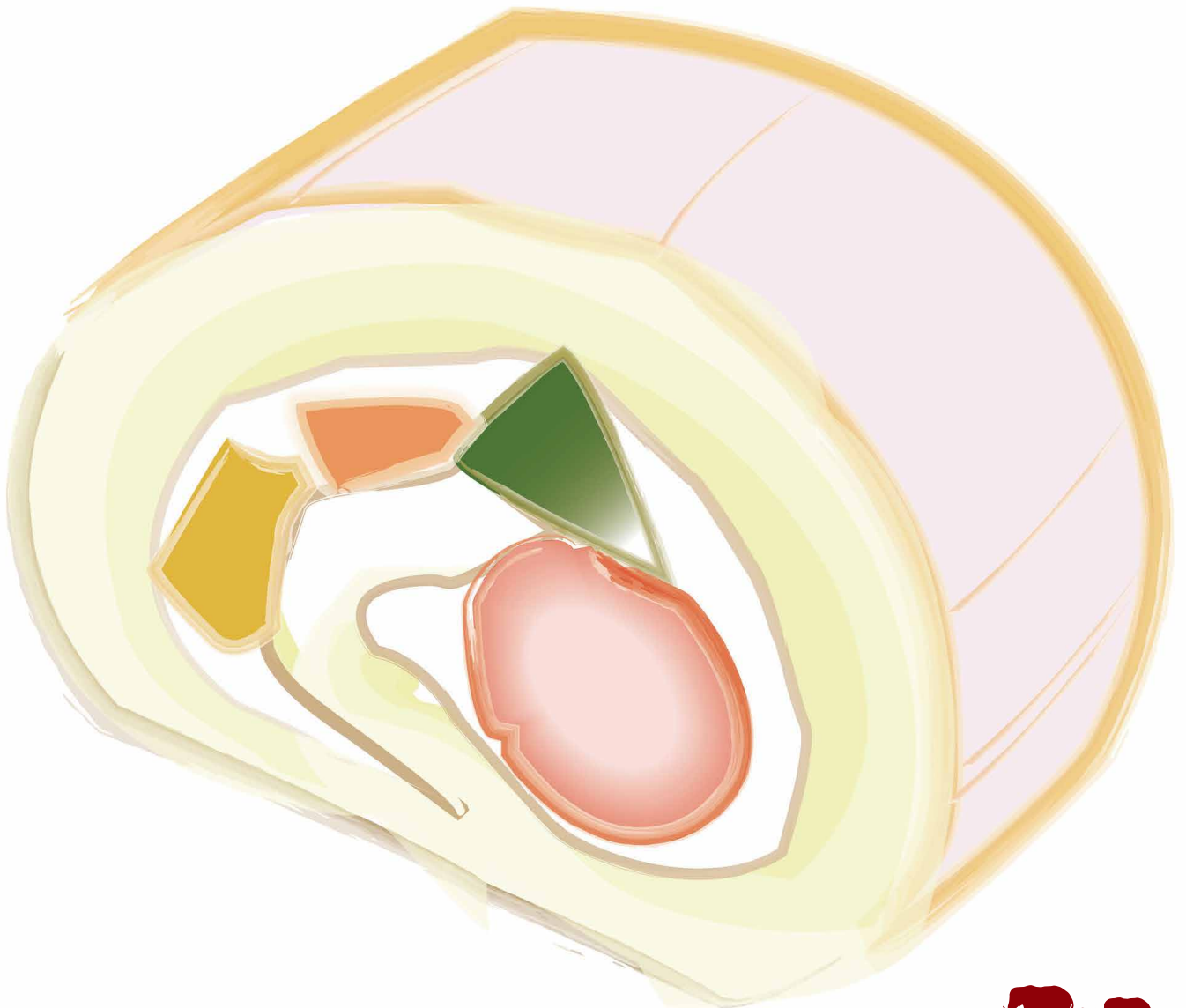


DEGAILE

デジエール

「ふわりとほどける」

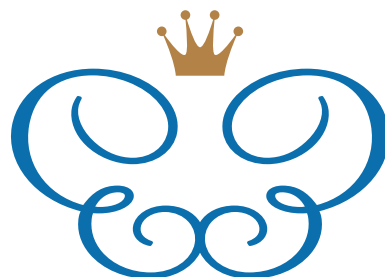
～ふんわり軽い食感となめらかな口どけ～



Hanazo

菓子用粉：DEGAILE (デジュール)

作業時の分散性に優れ、きめ細かい内相でふんわりとした軽い食感、なめらかな口溶けが特徴です。スポンジケーキやバターケーキ、サブレ、パイなど様々な焼き菓子に向く菓子用粉です。



標準値 灰分 0.33% 粗蛋白 6.7%

原材料 小麦粉

スポンジケーキ



【特徴】

粉の特徴を生かした口どけの良いスポンジケーキです。

【製法】ホイッパー使用

配合

デジュール	100%
全卵	140
上白糖	110
BP	1.6
水あめ	20
乳化気泡油脂	10
サラダオイル	20
水	23

工程

- 1) 小麦粉とBPを合わせて篩う。
- 2) 上白糖、全卵、水あめ、水をミキサーボウルに入れて25℃にする。
- 3) 乳化気泡油脂を入れて混合する。(高速2分)
- 4) 小麦粉を加える。(目標比重0.47)
(低速30秒 高速2分30秒)
- 5) サラダオイルを加えて混合する。
(低速30秒 高速10秒)
(目標比重0.48 生地温度25~27℃)
- 6) 6号型 300g
- 7) 焼成温度 180℃ 焼成時間 33分

ロールケーキ



【特徴】

デジュールを使用して、グラニュー糖を多くすることで、気泡性を安定させ、溶かしバターを加えることで、口溶けの良い食感の製品に仕上がります。

【製法】

配合

デジュール	100%
全卵	280
グラニュー糖	150
溶かしバター	20
水あめ	30

工程

- 1) 常温に戻した全卵、上白糖でミキシングする。(ホイッパー使用)
高速 6~7分 目標比重 0.24~0.26
- 2) 低速ミキシングしながらふるった粉を加える。
- 3) 粉をかき落とし、軽くミキシングする。
目標比重 0.38±0.02
- 4) 溶かしバター(60℃前後)を加え、混ぜ合わせる。
目標比重 0.40±0.02
- 5) 6取り天板 550g
- 6) 焼成時間 上210℃ 下190℃
焼成温度 約9分(天板2枚使用)
- 7) お好みでクリームやジャムを塗り、巻き込む。



千葉製粉株式会社

本社・工場 〒261-0002 千葉県美浜区新港17番地 TEL.043-241-0111(代) FAX.043-247-8282

URL:www.chiba-seifun.co.jp