ハッポーエステル SP—A SP—H

(製菓用起泡剤製剤)

ハッポーエステル SP-A、SP-Hを使用すると、卵の風味をそこなわず、 色や香りをそのまま保ったハイクラスのケーキが失敗なく、簡単に造れます。

◎特長

①攪拌時間が短い : オールインミックス法で3~5分で泡立ちます。

②生地保存時間が長い : 2~3時間放置しても泡落ちしません。

③焼上がりのきめが細かい:出来たケーキは組織が均一なスポンジ状です。

④焼上がり容積が増加 :釜伸びして焼上げは10~20%増えます。

⑤日持ち向上(老化防止):目減りせず、風味や方向を保ち、7日以上も柔らで

しっとりしています。

⑥コストダウン : 人件費、原料費、動力費などが大幅に節約できます。

⑦操作が簡単で誰が扱っても失敗のないケーキができます。

⑧SP-Hは、SP-Aの気泡力を更に向上させた商品です。

◎使用方法(スポンジ)

- ①原材料を25℃前後まで温めます。
- ②砂糖、SP-A/SP-H、水を混合し、さらに卵を混合します。
- ③次に粉を低速で混ぜて、高速に切り替えて3~5分で泡立ちます。 (攪拌は生地が白くなり、これ以上泡立たなくなった時点を終点とします。 やや硬めの生地になります。)
- ④生地の温度を22度前後に調整し、焼成します。 (冬季はお湯を使うなどして温度調節を行って下さい。)
- ※大量に仕込む場合やミキサーの馬力が小さい場合は、粉を入れる時期を 遅らせるなど調整して下さい。
- ※バター類は液状に溶かしておき、生地の泡立て後、高速で速やかに混合 して下さい。(色素、香料、練乳、ココアなども同様に泡立て後入れます。)

◎用途

スポンジ・ロール・バウムクーヘン・マドレーヌ・パウンドケーキ・ブッセー どら焼き・バタークリーム・和菓子(饅頭、今川焼、カステラ饅頭の皮等)

◎添加量

ハッポーエステル SP-A/SP-Hは、原材料の全体量に対して1~3%が目安です。

◎食品への添加物表示事項

乳化剂

◎保管方法

室温 (好ましくは $10\sim35$ °C)、暗所にて保管願います。 冷蔵庫での保管は結晶が折出することがあり、品質に影響を与える可能性がありますので、お避け下さい。 開封後は速やかに御使用願います。

◎包装形態

SP-A:1Kg袋x10入り、300g袋x30入り

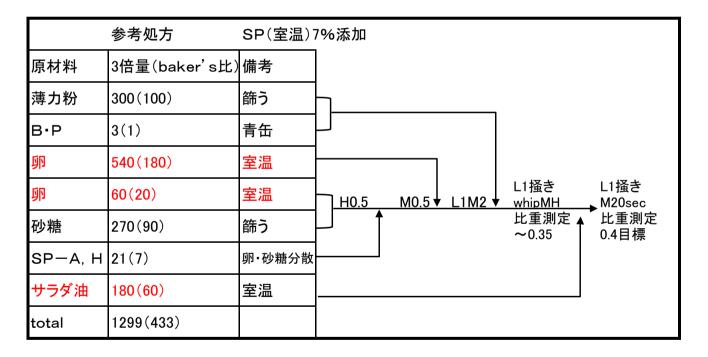
SP-H:1Kg袋x10入り

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号 **2**047-366-8585(代)

ハッポーエステルSP-A及びSP-Hの最適な混合方法

| | 3同割 | SP(室温) | 7%添加 |
|---------|---------------|--------|---------------------------------|
| 原材料 | 4倍量(baker's比) | 備考 | |
| 薄力粉 | 400(100) | 篩う | H0.5 ▼ H0.5 ▼ L1M2 ▼ whipH 比重測定 |
| В∙Р | 4(1) | 青缶 | |
| 卵 | 320(80) | 室温 | |
| 水 | 140(35) | 清水 | |
| 卵 | 80(20) | 室温 | |
| 砂糖 | 440(110) | 篩う | |
| SP-A, H | 28(7) | 卵•砂糖分散 | |
| total | 1412(353) | | |



※卵+砂糖+SPを先に分散させる方が、立ちがよくなり、出来上がりに差が出ます。

先に少量の卵(砂糖の1割~2割程度)+砂糖+SPを良く撹拌した方が分散性が向上します。