

食品添加物

お菓子の若さを保ち
風味を向上する

和洋菓子専用

フードソフト

製造発売元

株式会社 八宝商会

千葉県松戸市小山 3 2 6 番 5 号

TEL : 047-366-8585 FAX : 047-366-8786

URL : <http://www.happou.co.jp/>

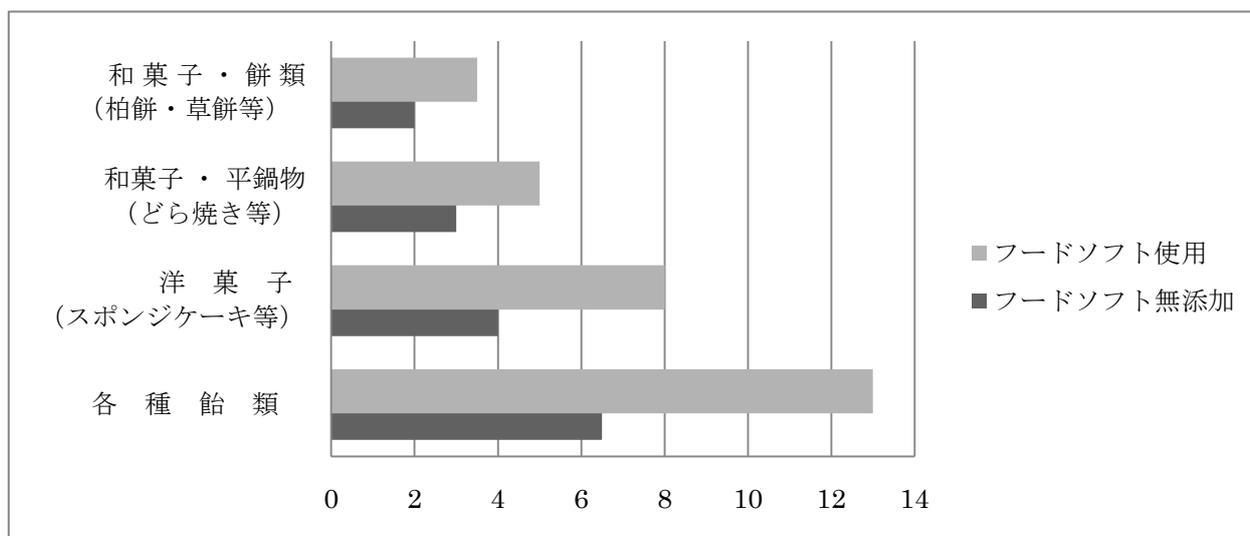
フードソフトが製菓用として最適であることは無色、無臭で風味を向上し老化防止に絶対的効果を発揮するためであり、1日で硬くなる菓子が3～4日も、1週間もつものなら2週間も製造当日の状態であることが試作の結果確認されました。

この事実は製菓業界の最大の元凶である返品問題を解決するばかりでなく寒天を必要とした製品で砂糖によるシャリが出来るのを防止する作用があり、水飴の代りをして保水性を保つ、画期的安定剤であります。

○特徴

- (1) 水に溶解易く、使用方法は簡単です。
- (2) 御菓子のみずみずしさを最大限に保ち、ツヤを良くします。
- (3) 無色・無臭で、風味を向上させます。
- (4) 寒天を必要とする製品で、シャリ（砂糖の結晶）の発生を防ぎます。

○老化防止比較表（日数）



○あらゆる和・洋菓子に使用出来ます。

- 製餡・饅頭・大福餅・桜餅・草餅・柏餅・どら焼・練羊かん・最中・寿甘・バタークリーム
- ・スポンジケーキ・その他菓子類

○フードソフト使用料

いずれの場合にも常温の水で、あらかじめ溶かした上で御使用下さい。

製 品 名	主 原 料 名	フードソフト添加量/ 主原料 1kg 当り
【 餡 類 】		/g
並 餡	白 生 餡	1.5 ～ 3
〃	小 豆 生 餡	2.5 ～ 5
〃	潰 し 生 餡	2.5 ～ 5
中 割 餡	小豆 又は 白生餡	5 ～ 10
最 中 餡	〃	5 ～ 10
練 切 餡	練 り 上 り 餡	25 ～ 50
【 餅 類 】		
大 福 餅	餅 米	6 ～ 6.5
桜 餅	小 麦 粉	15 ～ 30
草 餅	上 新 粉	15 ～ 30
寿 甘	〃	15 ～ 30
柏 餅	〃	22 ～ 45
どら焼き	小 麦 粉	4 ～ 8
蒸 饅 頭	〃	3 ～ 5
練 羊 かん	寒 天 (角)	2 ～ 4 /本
バ タ ー ク リ ー ム	フ レ ッ シ ュ バ タ ー	2 ～ 4
ス ポ ン ジ ケ ー キ	小 麦 粉	3 ～ 5

使 用 量

製品 1 k g につき 2 8 g 以下で御使用下さい。

★フードソフトの食品への表示方法例

①安定剤 (CMC) , p H調整剤又は、安定剤 (CMC) , クエン酸

②増粘剤 (CMC) , p H調整剤又は、増粘剤 (CMC) , クエン酸

包装形態

1 k g × 2 0 包装

1 5 k g 包装

代理店

フードソフトの使用例

和菓子の例

(1) 製餡の基本配合量

① 並 餡

A 白生餡	1,000 g	B 小豆生餡	1,000 g
砂 糖	600 g	砂 糖	700 g
フードソフト	1.5~3 g	フードソフト	2.5~5 g
水	適 量	水	適 量
C 潰し生餡	1,000 g		
砂 糖	700 g		
フードソフト	2.5~5 g		
水	適 量		

② 中割餡

A 生餡（小豆又は白）	1,000 g
砂 糖	800~850 g
水 飴	5~50 g
フードソフト	5~10 g
水	適 量

③ 最中餡

A 生餡（小豆又は白）	1,000 g	B 小豆潰し生餡	1,000 g
砂 糖	1,000 g	砂 糖	1,100~1,150 g
水 飴	100 g	水 飴	1,000 g
フードソフト	5~10 g	フードソフト	10 g~20 g
水	適 量	水	適 量
C 白潰し生餡	1,000 g		
砂 糖	1,000 g		
水 飴	100 g~150 g		
フードソフト	8.5~17 g		
水	適 量		

〔製 法〕

何れの場合も、フードソフトは少量の水にあらかじめ溶解しておき、仕上がり間際にこれを加え、均一になるように煉り上げてください。

(2) ねり切餡

A 白生餡	1,000 g
砂糖	700~750 g
フードソフト	上記煉上り餡の1.5~3%

〔製法〕

上生の細工物に使うねり切餡は従来つなぎに大和芋、求肥、味基粉等が使用されてきましたがフードソフトを使用して製造しますと、長時間保存しても変質することなく良い結果が得られます。火取餡煉上り100gに対しフードソフト1.5~3gを適量の水に溶解して使用すると手頃の粘りが出て細工が容易となります。

(3) 大福餅

A 糯米	1,520 g
食塩	少量
フードソフト	9~10 g

〔製法〕

餅類は搗き上げる時の温度によって味も硬さも変わります。熱の多い餅は、冷えてからしまり、熱の少ない餅は冷えてもしまらないものです。従って、皮の硬軟は味の良否を決定しますから、搗き上げる餅の熱加減は充分気を付けなければなりません。

フードソフトはあらかじめ使用水に溶解しておき、米を蒸し上げて臼で搗く時少量ずつ加えながら搗き上げて下さい。

(4) 桜餅

A 小麦粉	400 g
砂糖	200 g
フードソフト	6~12 g
水	適量

〔製法〕

フードソフトを適量の水に溶解し、砂糖を加えて泡立器で混合し、この中へ小麦粉を篩を通して手早く麦質を出さない様に捏ねて種を作ります。これを平鍋の上に丸みを持った長方形に匙で流して焼き、初めの鍋肌を表とし、焼色がつかない様に火加減をする。内部が乾く程度になったら平鍋からおろし、冷えてから餡を小口から軽く巻いて、桜の葉を巻いて仕上げます。普通は小麦粉と、餅米又は白玉粉を使用しても1日で硬くなりますがフードソフトを使用しますと4~5日軟らかさを保ちます。

(5) 草 餅

A 上新粉	400 g
砂 糖	40 g
餅 草	120 g
フードソフト	6～12 g
温 湯	適 量

〔製 法〕

上新粉を温湯で捏ね、手で握れる位の硬さにし、小さくちぎって強い蒸気で蒸します。
種の内部が薄い飴色になったら臼にかけて搗き、この時餅草を加えあらかじめ適量の水に溶解したフ
ードソフトも同時に搗き込みます。フードソフトを使用しますと4～5日軟らかさを保ちます。

(6) 一般の蒸し饅頭

A 小麦粉	400 g
砂 糖	260 g
イスパタ	12 g
フードソフト	1～2 g
水	160 g

〔製 法〕

フードソフトを水に溶解し、砂糖を加えて杓子で充分攪拌し、小麦粉にイスパタを混合して篩を通し
て、その中へ少しずつ加え、杓子で軽く捏ね麩が出ない様に種を作ります。次に小豆餡を包み、蒸気
に掛けて蒸し、仕上げます。

(7) 寿 甘

A 上新粉	400 g
砂 糖	400 g
食 塩	2 g
フードソフト	6～12 g
温 湯	適 量

〔製 法〕

上新粉を温湯で捏ねて蒸し上げて、臼でよく搗き、砂糖を3～4回に分けて搗き上げます。砂糖の量
は、初めは約1／5量にし、2回目からは増量してもみ混ぜます。最後に食塩と、あらかじめ水に溶
解したフードソフトを加えます。次に蒸し器に濡れ布巾を敷きこれをちぎってこの中に入れ、再び蒸
気にかけて充分蒸してからおろし、更に臼で搗き、着色等をして成形し、仕上げます。

(8) だら焼

A 小麦粉	400 g
砂糖	400 g
玉子	4個
重曹	4 g
フードエース	少量
フードソフト	1.5 g ~ 3 g
水	適量

〔製法〕

だら焼の種類は非常に多く、捏ね加減、火加減等によって嗜好的に違いが生じます。先ず鍋の中に玉子を割り込み、泡立器で立てた後、その中に砂糖を入れ粒子をつぶして、製品の焼肌を滑らかにします。冬場は玉子を割り込み砂糖を入れて僅かに加温してから泡立て、あらかじめ適量の水に溶解した重曹及びフードソフトを加え、小麦粉を篩に通し軽く泡立器で捏ね、固すぎる時は少し水を加えて種を調整します。次に平鍋を温め、種の両面を焼き、冷えてから潰し餡をはさんで仕上げます。少量フードエースを使用しますと焼色が良くなります。

(9) 柏餅

A 上新粉	400 g
フードソフト	9 g ~ 18 g
温湯	適量

〔製法〕

上新粉を温湯で捏ねて蒸し上げて、臼にあけ、あらかじめ溶解したフードソフトを搗き込みます。種を小判型にし中心に餡を入れて二つに合わせ包み再び蒸します。蒸し上げる迄に蒸れすぎない様に、2~3度ふたを少し開けて製品に外気をあてて蒸し上げると肌がきれいに仕上がります。フードソフトを使用すると3日間位軟らかさを保ちます。

洋菓子の例

(1) バタークリームの基本配合量

フレッシュバター	480g
砂糖	480g
ラム酒	少量
香料	少量
フードソフト	1～2g

〔製法〕

フレッシュバターが固まっている場合は熱を加えて少し溶解させ、泡立器で攪拌してホイップし砂糖の中に少量の水を加えて溶解し、摺蜜よりやや弱めに作る。

あらかじめ溶解したフードソフトをその中に入れて良く攪拌し、香料とラム酒を加えて仕上げる。

バタークリームは春夏秋冬用いられるが、夏は溶解し易いため使用することが比較的少ない。

夏の場合フレッシュバターを用いる時、ココナツ油とバターを混合して作るが、価格が高い場合は、ショートニングを使用しても良い。

(2) スポンジケーキの基本配合量

小麦粉	400g
卵	520g
砂糖	400g
冷水またはミルク	180cc
フードソフト	1～2g

スポンジケーキは材料の配合割合が各種あり、各々特徴のある改造を行っているので、どの方式が一番よいということは断言出来ない。

〔製法〕

適当な器に卵を割り込み、泡立器で軽く泡立て攪拌しながら少々加熱し、人肌位の温度でミキサーにかけ、充分攪拌して泡が盛り上がる様になりバタークリームの状態になった時、小麦粉を篩に通して加え軽く混合する。

次にあらかじめ適量の水に溶解したフードソフト及びミルクを加えて更に混合し、出来上がった種を鉄板の中に流し込み、オーブンに入れて焼き上げます。

スポンジの中にバターを混合すると失敗し易いから注意してください。

(3) パウンドケーキの基本配合量

小麦粉	560 g
砂糖	400 g
バター	400 g
卵	400 g
牛乳	180 cc
香料及びフルーツ	適量
ベーキングパウダー	12 g
フードソフト	2～4 g

〔製法〕

ミキサーボールの中にバターを入れ（冬の場合は加熱）攪拌して軟らかくした後、砂糖を加え、攪拌を続けて白くドロドロした状態になったら、三分の一位の卵を加えて良く摺り混ぜる。更に残りの卵とあらかじめ適量の水に溶解したフードソフト及び牛乳、フルーツを混合し、その中にベーキングパウダーを配合した小麦粉を篩に通して麩の出来ない様に手早く混合し型物に入れ焼き上げます。焼型に流し込んで焼く場合には、中央に山形に亀裂を出す必要があるため、牛乳又は、卵の白身を少量にするか小麦粉を増すかによって適当に加減し、鉄板に流す場合は牛乳と卵を増せばよい。

☆参考

鉄板に流す場合の配合量は次の通りです。（製法は型物と同じ）

配合量

小麦粉	400 g
砂糖	400 g
卵	400 g
牛乳	180 cc
香料及びフルーツ	適量
ベーキングパウダー	8 g
フードソフト	2～4 g