

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE

季節限定
WINTER

フラワーペースト



苺好きのいちごみるく



福岡県産あまおうを使用

福岡県産あまおうを使用したいちごみるくクリームです
いちごの甘酸っぱさとミルクのバランスにこだわった苺好きにもうれしい味わいです

冷やしてもおいしい！温度の違いで変わる食感

独自製法により、常温帯ではクリーミーでやわらかな口当たり、
チルド帯ではアイスクリームのような口溶けをお楽しみいただけます



【商品名】 苺好きのいちごみるく

【名称】 フラワーペースト
【使用食品への食品添加物表示例】 加工澱粉、酸味料、香料、酢酸Na、
着色料（クチナシ、紅花黄）
【アレルギー表示（府令7品目）】 卵・乳成分
【保存方法】 2～8℃
【賞味期限】 製造日起算 開封前60日
【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール



苺好きのいちごみるくのこだわり



福岡県産あまおうを使用

福岡県産あまおうを使用した、いちごみるくクリームです。冬を彩るやわらかなピンク色に仕上げました。



いちごの甘酸っぱさとミルクのバランス

福岡県産あまおうの甘酸っぱさが引き立つよう、ミルクの割合にもこだわりました。優しいミルクの味わいがいちごの甘酸っぱさを引き立て、苺好きにもうれしい味わいです。



冷やしてもおいしい！温度の違いで変わる食感

独自製法により、常温帯ではクリーミーでやわらかな口当たり、チルド帯ではアイスクリームのような口溶けをお楽しみいただけます。サンドをはじめとする生食用途はもちろん、包あんやトッピングなどの焼き込み用途としてもご活用ください。



RECIPE



いちごみるくパイサンド

風味豊かなパイ生地に**苺好きのいちごみるく**をたっぷりサンドしました。甘酸っぱい香りが口いっぱいに広がります。デザート感覚で冷やして食べるのもおすすめです。



配合

小麦粉(リスドオル)	100%
イースト(LT-3)●	1.5
パン品質改良剤(ユーロベイクLS)●	0.3
砂糖	6
油脂:ショートニング	8
食塩	1.5
卵黄	5
発酵風味液(極旨)●	2
水	45
【対生地】	
ロールイン油脂	35

工程

ミキシング: ↓L 3M2分
 捏上温度: 21°C
 フロアタイム: 30分
 大分割: 2kg
 リタード条件: 0°C/15~20時間
 ロールイン: ロールイン油脂700g
 3つ折り2回、4つ折り1回
 厚さ: 2mm
 分割重量: 25g(5×15cm)
 ラックタイム: 30分
 焼成時間: 26分
 焼成温度: 180°C(2枚天板)
 仕上げ: 焼成した生地1枚を横半分にカット
 カットした半分の生地に、
苺好きのいちごみるく●25g トッピング
 もう半分の生地を重ねた上に、
 イチゴチョコ掛け、ピスタチオ、パールチョコ、
 フリーズドライイチゴ 適宜

●は当社製品です。

白いちごみるくパン

ほっぺのような白パンに**苺好きのいちごみるく**を包みました。しっとりとした食感で、いちごみるくクリームの味わいを引き立てます。



配合

【中種】	
小麦粉(カメリヤ)	70%
イースト(VF)●	3
パン品質改良剤(モアブルーS)●	0.1
ぶどう糖	3
全卵	10
水	34
【本捏】	
小麦粉(カメリヤ)	30
パン品質改良剤(USL)●	0.3
パン品質改良剤(イーゼソフト)●	3
砂糖	20
油脂:マーガリン	15
食用加工油脂	5
食塩	1
水	20

工程

【中種】
 ミキシング:L 2M2分
 捏上温度: 26°C
 発酵条件: 28°C/2時間
 【本捏】
 食用加工油脂 油脂
 ミキシング: ↓L 4M8H1 ↓M 3H2分
 捏上温度: 27°C
 フロアタイム: 40分
 分割重量: 40g
 ベンチタイム: 20分
 成型: **苺好きのいちごみるく**●35g 包あん
 生地の中央を押さえる
 ホイロ時間: 60分
 ホイロ条件: 32°C/75%RH
 トッピング: もちとり粉 適宜
 焼成時間: 11分
 焼成温度: ①160°C/②200°C

●は当社製品です。



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
 TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929 <https://www.oyc.co.jp>

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター
 東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
 TEL:(03)3968-1110 FAX:(03)3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
 TEL:(06)6384-1224 FAX:(06)6338-4773