

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE



季節限定
SPRING

フラワーペースト

バナナ好きのバナナクリーム



エクアドル産バナナピューレを使用

完熟したバナナで作ったピューレを使用した
バナナクリームです

※バナナピューレの配合率：20%

ねっとりなめらか食感

まるでバナナを食べているかのような食感のバナナクリームです

【商品名】 バナナ好きのバナナクリーム

【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、グリシン、香料、保存料(ソルビン酸K)
増粘多糖類、酸味料、カロチン色素

【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80日

【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール



バナナ好きのバナナクリーム のこだわり

1 エクアドル産バナナピューレを使用

完熟したバナナから作られたエクアドル産バナナピューレを使用したバナナクリームです。まるでバナナを食べているかのような濃厚な味わいに仕上げました。
※バナナピューレの配合率：20%

2 バナナらしいナチュラルな色

皮をむいたバナナのナチュラルな色を再現しました。バナナの皮に見立てた黄色い生地に包あんしてバナナのようなパンに仕上げるのもおすすめです。

3 ねっとりなめらか食感

独自製法により、まるでバナナを食べているかのようなバナナ好きにはたまらないねっとりなめらか食感のクリームに仕上げました。包あんなどの焼き込み用途はもちろん、サンドをはじめとする生食用途としてもご活用ください。



RECIPE

さっくりバナナ

さっくりとしたやわらかい黄色い生地に**バナナ好きのバナナクリーム**を包あんしました。見た目はもちろん、ねっとりなめらか食感のクリームはまるでバナナを食べているかのような味わいです。



バナナとイチゴの

マーブルフルーツサンド

耳までおいしい抹茶とココアの2色のマーブル食パンにフレッシュフルーツと**バナナ好きのバナナクリーム**を合わせました。バナナクリームの味わいがフレッシュフルーツのおいしさを引き立てます。



配合

【中種】	
小麦粉(カメリヤ)	70%
イースト	
(オリエンタルイースト)●	2
パン品質改良剤	
(Cオリエンタルフード)●	0.15
ぶどう糖	3
水	40
【本捏】	
小麦粉(カメリヤ)	30
イースト	
(オリエンタルイースト)●	0.5
砂糖	12
スクラロース製剤	0.02
油脂：マーガリン	12
食塩	1.5
カロチン色素	0.1
本格パン種	
(クレム・ドゥ・ルヴァン)●	3
水	29

●は当社製品です。

工程

【中種】	
ミキシング：L 2M3分	
捏上温度：26℃	
発酵条件：28℃/2時間	
【本捏】	
ミキシング：L 2M6↓M4H1分	
捏上温度：27℃	
フロアタイム：20分	
分割重量：30g	
ベンチタイム：20分	
成型： バナナ好きのバナナクリーム ●20g包あん	
上部に※ソポロを適宜つける	
ピエノワ型使用	
ホイロ時間：50分	
ホイロ条件：32℃/78%RH	
焼成時間：13分	
焼成温度：①170℃/②170℃	
仕上げ：粉糖適宜	

※ソポロ(%)

薄力粉(バイオレット)100、砂糖40、油脂：マーガリン40

配合

小麦粉(カメリヤ)	100%
イースト(VF)●	2
パン品質改良剤	
(ユーロバイクLS)●	0.5
砂糖	5
スクラロース製剤	0.05
油脂：マーガリン	6
食塩	1.5
乳化剤	0.3
本格パン種	
(クレム・ドゥ・ルヴァン)●	5.0
水	※

※抹茶生地(%)

抹茶粉末 1.0
食品用色素：緑 0.07
水 61.0

※ココア生地(%)

ココアパウダー 1.0
ブラックココアパウダー 1.0
水 60.0

●は当社製品です。

工程

【中種】	
ミキシング：L 2M4↓M4H2分	
捏上温度：22℃	
発酵時間：30分	
分割重量：抹茶生地110g、ココア生地110g	
リタード条件：0℃/15~20時間	
昇温：中心18℃、再丸め	
ベンチタイム：20分	
成型：2種の生地を合わせてロール成形、2斤型使用、220g×4ロール、比容積4.0	
ホイロ時間：50分	
ホイロ条件：35℃/85%RH	
焼成時間：35分	
焼成温度：①180℃/②180℃	
仕上げ：厚さ2cmにスライス、	
片面に バナナ好きのバナナクリーム ●40g塗布、	
片面にホイップクリーム20g塗布、	
縦半分カットしたイチゴ6個とバナナ2本を	
サンドし、半分カット。カットしたバナナの断面は	
品質向上剤(クッキングメートBC)●で褐変抑制処理	



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