

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

天使のスノーウィーレアチーズ



天使のような優しさ
コクと爽やかな味わい

クリームチーズの優しい風味に爽やかなレモンを合わせた、飽きのこない味わいのレアチーズクリームです。

北海道産クリームチーズと
シチリア産レモンを使用

風味の強いパン生地と合わせても、乳本来のコクと爽やかな香りをお楽しみいただけます。



【商品名】 天使のスノーウィーレアチーズ

【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)、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60日

【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

Nov. 2022

天使のスノーウィーレアチーズ のこだわり

1 天使のような優しさ コクと爽やかな味わい

クリームチーズの優しい風味に爽やかなレモンを合わせた、飽きのこない味わいのレアチーズクリームです。フルーツと相性が良く、フレッシュなフルーツやジャムなどと合わせるのもおすすめです。

2 北海道産クリームチーズとシチリア産レモンを使用

北海道産クリームチーズとシチリア産レモンを使用しました。風味の強いパン生地と合わせても、乳本来のコクと爽やかな香りをお楽しみいただけます。

3 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

天使のレアチーズフルーツデニッシュ

さっくりと焼き上げたデニッシュに、天使のスノーウィーレアチーズとフレッシュなフルーツをトッピングしました。レアチーズクリームの味わいとフルーツの甘酸っぱさのバランスが絶妙な1品です。



配合	
小麦粉(リスドオル)	80%
小麦粉(フラワー)	20
イースト(LT-3)	5
パン品質改良剤(ユーロバイクLS)	0.3
上白糖	12
油脂:マーガリン	10
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
モルトエキス(モルトエース20)	0.3
本格パン種(クレム・ドゥ・ルヴァン)	3
水	37
【対生地】	
ロールイン油脂	35

●は当社製品です。

工程	
油脂	
ミキシング: ↓L 4M 3分	
捏上温度: 21°C	
発酵条件: 28°C/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3回	
厚さ: 2.6mm	
分割重量: 50g(8×11cm)	
成型: セイボリー型	
ホイロ時間: 60分	
ホイロ条件: 32°C/75%RH	
焼成時間: 27分	
焼成温度: ④190°C/⑤210°C	
仕上げ: 天使のスノーウィーレアチーズ ● 30g	
粉糖 適宜	
フルーツ各種	

天使のレアチーズブリオッシュ

ブリオッシュ生地に天使のスノーウィーレアチーズを絞り、アプリコットナパージュをトッピングしました。鳥の巣をイメージした春の訪れを感じる見た目もかわいらしい一品です。



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
卵黄	10
本格パン種(バネトーネ種Vecchio)	5
水	25
【本捏】	
小麦粉(カメリヤ)	30
イースト(VF)	0.5
砂糖	20
油脂:マーガリン	20
食塩	1.5
全卵	18
濃縮乳	10

●は当社製品です。

工程	
【中種】	
ミキシング:L 2M 2分	
捏上温度: 26°C	
発酵条件: 28°C/2時間	
【本捏】	
油脂	
ミキシング:L 4M 8H 1 ↓M 3H 1分	
捏上温度: 27°C	
フロアタイム: 30分	
分割重量: 30g	
ベンチタイム: 20分	
成型: リング成型	
クランブル※ 適宜	
スライスアーモンド 適宜	
ホイロ時間: 65分	
ホイロ条件: 32°C/75%RH	
トッピング: 天使のスノーウィーレアチーズ ● 20g	
焼成時間: 10分	
焼成温度: ④200°C/⑤190°C	
仕上げ: 粉糖 適宜	
アプリコットナパージュ 適宜	

※クランブル%

小麦粉(バイオレット)	100	油脂:マーガリン	100
砂糖	100	アーモンドパウダー	100



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