

デリプランツ コクバター

※乳製品のバターではありません。



1 植物由来のコクを加える「米油加工食品」

- ・素材のおいしさを活かしつつ、クセがなく味わい深いコクを加える米油加工食品です。
- ・自然なコクが素材の風味を引き立てるので、プラントベースフード全般にご使用いただけます。米由来の自然な甘みと濃厚なコク、ジューシー感をプラスできます。
- ・食品表示例は「米油加工食品」です。

2 アレルギー特定原材料（8品目）不使用！

- ・バターと比較してコレステロールを低減し、健康面に配慮した商品作りにもご活用いただけます。
（*日本食品標準成分表2020年版（八訂）掲載のバターと比較）
- ・乳化剤、香料を配合していません。

3 抜群の使いやすさ

- ・可塑性、クリーミング性、抱水性に優れた物性です。
- ・製パン、製菓、洋菓子、惣菜など様々な用途でご使用いただけます。
（詳しい説明は裏面に）



製品概要

● 名称	米油加工食品
● 原材料名	食用こめ油、食用精製加工油脂、食用パームオレイン、発酵風味料、食用オリーブ油、米発酵物、食塩、油脂加工品
● 荷姿	10kg（500g×5個）・段ボール×4括り
● 保管・配送条件	要冷蔵(3~7℃)

※食品表示例 「米油加工食品」

栄養分析例	含有量 (100g当り)
エネルギー	766 Kcal
水分	15.0 g
たんぱく質	0.0 g
脂質	84.7 g
炭水化物	0.1 g
灰分	0.2 g
食塩相当量	0.2 g
コレステロール	1 mg

デリプランツ コクバター

※乳製品のバターではありません。



素材の良さを引き出し、コクの向上に効果のある「米油加工食品」です。

○ 製パン、製菓、洋菓子、惣菜など様々なメニューにご利用いただけます。

パン



食事パン、菓子パンの練り込み用途、フィリングなどに。

洋菓子



焼菓子の練り込み用途、バタークリームなどに。

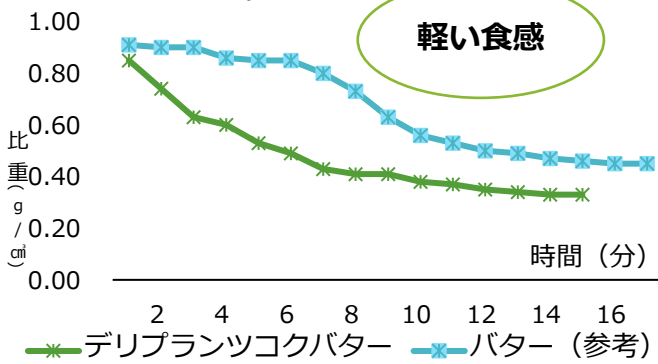
惣菜



炒め用途、ホワイトソースなどに。

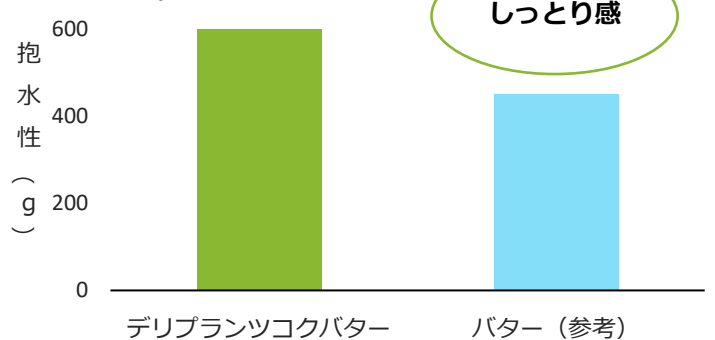
○【デリプランツ コクバターの使いやすさ（バターとの比較）】

クリーミング性(分析例)



※条件：油脂300gをホイッパーで攪拌し(6速)、 比重変化を測定。

抱水性(分析例)



※条件：油脂300gをホイッパーで攪拌し、比重0.6に調整。その後、分離が発生するまで水を添加。

玄米パン

【材料】

《生地(湯種)》	対粉%
強力粉	20.0
水(熱湯)	20.0
《生地(本捏)》	
強力粉	70.0
玄米粉	10.0
甜菜糖	6.0
塩	1.9
パン酵母(インスタントドライースト)	0.2
水	57.0
☆デリプランツコクバター	3.0
炊いた玄米	10.0

【製法】

- 1.(湯種)強力粉に熱湯を加え、L 3 0" H 1。ラップをして粗熱が取れたら冷蔵庫で保管。
- 2.(前処理) 湯種に甜菜糖と塩を入れミキシング(L 5)。
- 3.(本捏) L 3 M L 3 H 3 ↓油脂、L 3 M L 3 ↓玄米 H 3 (捏上温度 2 2℃)
4. 1次発酵 6℃、15時間
- 5.(分割) 2 0 0g
- 6.(成形)クツペ型。
- 7.(ホイ口) 2 6℃・70%RH・1 2 0分。ホイ口後、粉を振って、クープを入れる。
- 8.(焼成) 上火 2 5 0℃、下火 2 0 0℃ 1 5 分

玄米を使ったヘルシーな食事パンです。デリプランツ コクバターが玄米の味わいを引き立てます。

