

フワキープ®

卵を減量することによる菓子のボリューム低下や食感低下を改善できる製菓用食品機能材です。

- 加工デンプンや乳たん白、乳化剤等により卵の骨格や乳化力を補強し卵を減量することによるボリューム低下や食感低下を抑制します。
- 風味への影響の少ない原料を選定することで自然な風味の菓子を作ることができます。
- 流動状態で生地中に素早く均一に分散します。

使用方法

減量した卵(2~3割を目安)の代わりに、フワキープ®と水を1:1~3の割合で添加しご使用ください。

成分及び重量パーセント

ヒドロキシプロピルデンプン	10.0 %	リン酸架橋デンプン	5.0 %
酵素分解レシチン	3.0 %	グリセリン脂肪酸エステル	2.0 %
マリーゴールド色素	0.0046%	アラビアガム	0.0171%
ミックストコフェロール	0.0003%	アスコルビン酸ナトリウム	0.0015%
食品素材(乳成分を含む)	79.9765%		

使用基準 使用基準はありません。

賞味期限 210日

包装・荷姿 10kg(5kgピロー×2 外装:段ボール)

保存方法 要冷蔵(0~10°Cで保管してください)

フワキープは日油株式会社の登録商標です。



機能食品事業部

本社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿が「デソ」プレイスター)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRWD堂島タワー
 名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館
 福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル
 札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル
 大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3
 食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇

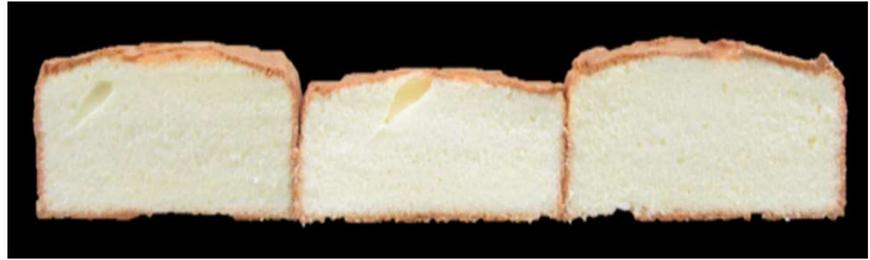


TEL 03-5424-6763 (ダイヤルイン)
 URL <https://www.nof.co.jp>
 TEL 06-6454-6568 (ダイヤルイン)
 TEL 052-551-6163 (ダイヤルイン)
 TEL 092-741-3211 (ダイヤルイン)
 TEL 011-281-9871 (ダイヤルイン)
 TEL 044-281-2500 (代表)
 TEL 044-281-2502 (代表)

● スポンジケーキ

	コントロール	卵30%減	フワキープ®
マーベライト®	10	10	10
全卵	140	98	98
上白糖	100	100	100
水	10	52	31
フワキープ®	—	—	21
薄力粉	100	100	100
B.P.	1	1	1

- ・オールインミックス法で試作。
- ・生地比重:0.50
- ・生地重量:250g(5号デコ型)
- ・焼成条件:上火170℃、下火150℃
- ・焼成時間:35分



コントロール

卵30%減

フワキープ®
(2倍希釈)

● パウンドケーキ

	コントロール	卵30%減	フワキープ®
エミュ®	100	100	100
上白糖	100	100	100
全卵	100	70	70
水	—	30	15
フワキープ®	—	—	15
薄力粉	100	100	100
B.P.	1	1	1

- ・シュガーバター法で試作。
- ・生地重量:250g
- ・焼成条件:上火170℃、下火150℃
- ・焼成時間:40分



コントロール

卵30%減

フワキープ®
(2倍希釈)

● 蒸しケーキ

	コントロール	卵30%減	フワキープ®
サンショート®	30	30	30
全卵	100	70	70
上白糖	90	100	100
水	—	30	15
フワキープ®	—	—	15
薄力粉	100	100	100
B.P.	2	2	2

- ・後粉法で試作。
- ・生地比重:0.70
- ・生地重量:100g
- ・蒸し条件:95℃
- ・焼成時間:17分



コントロール

卵30%減

フワキープ®
(2倍希釈)

フワキープ®を使用することで卵を減らすことによるボリューム低下を抑制し、ソフトでしっとりとした食感の菓子に仕上がります。