

製菓・製パン向けフィリングクリーム

**マンダリン<sup>®</sup> 5×2**

機械耐性と保存性に優れたO/W乳化型フィリングクリームです。



●ブレンド特性

プレーンな風味(弱いミルク風味)なので、固形物・粉末・ペースト・液状の素材とブレンドすることでオリジナルのクリームを作ることが可能です。

●包餡適性

そのままでもブレンドしても包餡可能です。

●機械耐性

ポンプなどを通し、せん断力がかかった際にもクリームが柔らかくなりにくく、硬さを維持します。

●口溶けの良い食感

機械耐性に優れつつも、滑らかで口溶けの良い食感を有します。

●高保存性

水分活性を低く抑えており、常温での日持ちが良好です。

●耐熱性、冷凍耐性

焼成や冷凍解凍により分離しないため、様々な製品にご使用いただけます。

荷 姿 5kgピロー包装×2個/段ボール  
保存方法 要冷蔵(0~10℃)で保存してください。



 **日油株式会社**  
機能食品事業部

◇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◇

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー)

TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

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

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

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

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2500(代表)

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2502(代表)

「マンダリン」は日油株式会社の登録商標です。

# マンダリン® 5×2 応用例

## チョコクリーム

原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
濃縮チョコレートペースト	4.0
練乳パウダー	10.0
ココアパウダー	10.0



## ゆずクリーム



原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
濃縮ゆずペースト	3.0
ゆず強化果汁	4.0

## いちごクリーム

原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
いちごジャム	30.0
濃縮いちごペースト	4.0



## 抹茶クリーム



原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
抹茶パウダー	1.5
濃縮抹茶ペースト	5.0

## ミントクリーム

原材料	部
マンダリン® 5×2	100.0
ペパーミントベース	4.0
チョコ(刻み)	2.0

