


## レシピのご紹介

### ロールケーキ

マーベライト® UP	10	} ホイッパーにて 充分に混合する	→ 焼成
サンショート® UP	20		
全卵(正味)	180		
上白糖	100		
脱脂粉乳	5		
食塩	0.2		
ハローデックス	20		
バニラオイル	0.3	} 生地比重 0.50~0.55	
水	15		
薄力粉	100	} 一緒に篩って混合する	→ 焼成
ベーキングパウダー	1		


生地比重 0.50~0.55  
 生地重量 800g (6取り天板)  
 焼成温度 上火 200℃ 下火 150℃ (下鉄板)  
 焼成時間 約 10~12分



### パフケーキ

マーベライト® UP	15	} ホイッパーにて 充分に混合する	→ 焼成
サンシフォン®	40		
上白糖	120		
食塩	0.5		
全卵(正味)	135		
卵白	130		
バニラオイル	0.5		
薄力粉	80	} 一緒に篩って混合する	→ 焼成
コーンスターチ	20		

生地比重 0.38~0.43  
 生地重量 60g  
 焼成温度 上火 175℃ 下火 175℃  
 焼成時間 約 25分



製菓用起泡性乳化油脂

# マーベライト® UP



「マーベライト® UP」はスポンジ生地などに使用できる製菓用起泡性乳化油脂です。起泡性と生地安定性に優れており、幅広いケーキ生地にご利用いただけます。

◇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◇



**日油株式会社**  
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>

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)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE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

注)「サンショート」、「サンシフォン」は日油株式会社の登録商標です。

**日油株式会社**

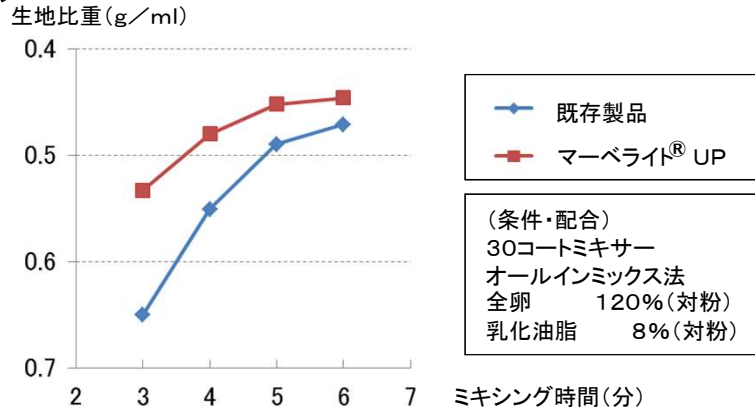
注)「マーベライト」は日油株式会社の登録商標です。

マーベライト® UPは、厳選した乳化剤とその結晶調整技術によって、従来より高い起泡力と生地安定性を発揮し、少ない添加率でも生地をホイップすることができます。また、ケーキの風味への影響もなく素材の風味を活かしたケーキをつくることができます。

### 機能1 優れた起泡性により作業の安定化や生地ダメージの軽減が可能です

起泡性乳化油脂の起泡性能は目標生地比重までのミキシング時間によって表されます。大量生産で多く採用されているオールインミックス法では大容量で生地が仕込まれた際、長時間又は強いミキシングによってグルテンが形成され、ケーキ食感が低下してしまいます。「マーベライト® UP」は強い起泡性によって短時間で生地を作ることができ、ケーキ生地へのダメージを少なくすることができます。

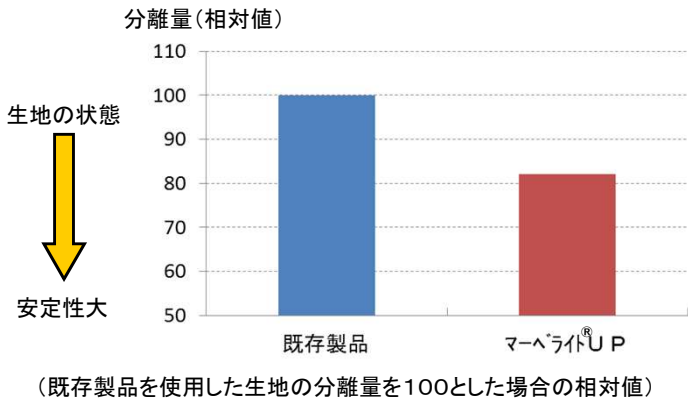
#### <起泡テスト>



### 機能2 優れた生地安定性によりボリューム低下を防ぎ、高品質なケーキを作ります

安定した品質のケーキを作るためには、優れた生地安定性が必要です。焼成前後の生地安定性が優れることで、経時変化やデポジション通過による生地状態の悪化を防ぎ、均一な内相で安定したボリュームのケーキを作ることができます。分離テストの結果、当社既存品よりも分離量が少なく、安定した生地であることがわかりました。

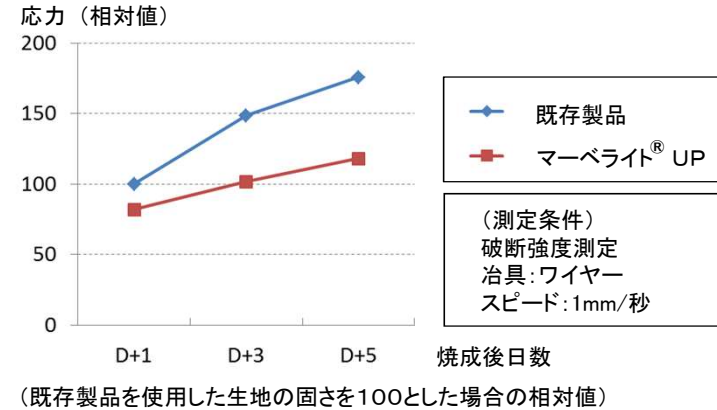
<分離テスト(加速試験)>: 起泡した生地を加温後、遠心分離し、下層への分離量を測定。



### 機能3 優れた老化抑制効果により、時間がたってもソフトな食感の維持が可能です

「マーベライト® UP」は厳選した乳化剤によるでんぷんの老化抑制効果により、時間が経ってもソフトな食感を維持することが可能です。また、生地の乳化性に優れているため、生地戻りがよく、しっとりとした食感に焼きあがります。

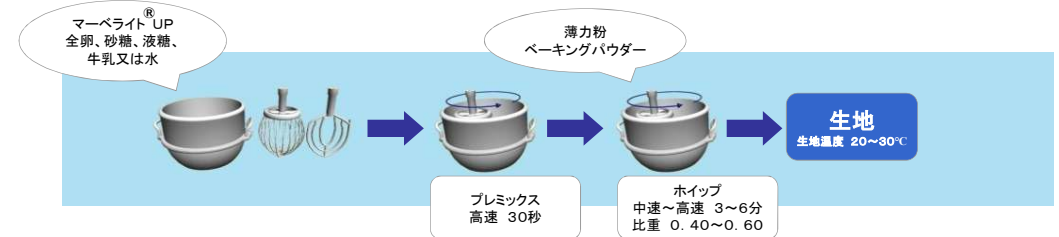
#### <経時テスト>



#### ご使用方法

「マーベライト® UP」はオールインミックス法で幅広い生地配合で安定した機能を発揮します。特に、殺菌卵を使用した場合や大型のミキサーを使用した場合などで効果を発揮します。また、乳化性に優れているため、様々な素材を加えたケーキを作ることが可能です。

#### マーベライト® UP添加量: 対粉8%以上



※ミキシング時間は仕込み量やミキサーの大きさによって変化します。

#### 製品概要

分類 油脂加工食品  
原材料名 還元水飴、食用植物油、乳化剤、アルコール、リン酸塩(Na)、香料、着色料(カロチン)  
保管温度 要冷蔵(0~10°Cで保管してください)  
入目荷姿 8kg/天切缶

#### ご使用上の注意

「マーベライト® UP」の機能は乳化剤の結晶状態によって発揮されます。結晶状態を維持させるため、冷凍下(0°C以下)や10°C以上の環境での長時間保管や製品の乾燥にはご注意ください。