

ソフトファット22

「ソフトファット22」はバター風味を付与するペースト状の油脂です。

- ＜特長＞
- ミルク感の強いバター風味です。
 - 低温でも軟らかく、ハンドリング性にすぐれています。

- ＜用途＞
- バターの代替品としてご使用ください
- 例・ホワイトソース（グラタン、ドリア）
- パスタソース（クリームパスタ）
 - 米飯（ピラフ）
 - デザート（パウンドケーキ、クレープ）



- ＜性状＞
- 淡黄色ペースト状



- ＜原材料＞
- 食用植物油脂、バター、食用精製加工油脂／香料、乳化剤

- ＜最終食品への表示例＞
- マーガリン／香料、乳化剤
（※貴社のラベル表示を保証するものではありません）

- ＜包装・荷姿＞
- 15kg缶

- ＜保存方法＞
- 要冷蔵（10℃以下で保管してください）

- ＜賞味期限＞
- 150日



ソフトファット22の応用例

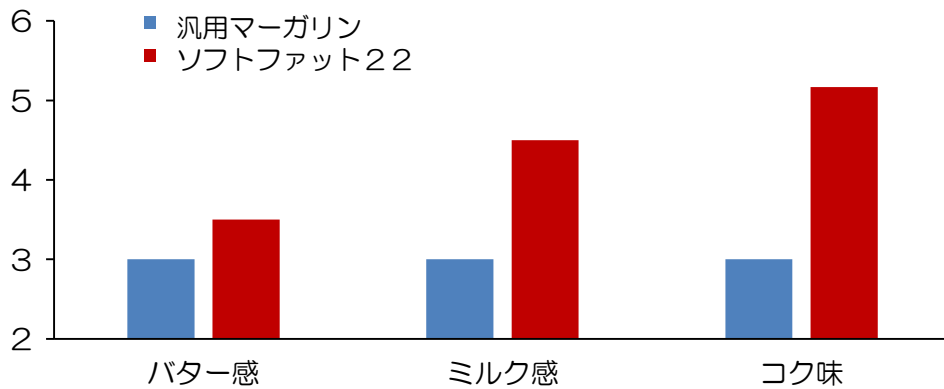
＜ホワイトソース配合＞

原材料	コントロール	テスト
牛乳	41	41
水	41	41
汎用マーガリン	8.5	
ソフトファット22		8.5
薄力粉	8.5	8.5
塩	0.8	0.8
コンソメ	0.2	0.2



＜作り方＞

1. 油脂、薄力粉を10分間加熱してルーを調製。
2. 牛乳を少しずつ加えて伸ばす。
3. 所定重量まで煮詰める。
4. レンジアップ後、風味評価。



＜評価スコア＞ 汎用マーガリンを3としたときの相対値で評価。

	6	5	4	3	2	1
バター感	とても強い	強い	やや強い	基準	やや弱い	弱い
ミルク感	とても強い	強い	やや強い	-基準	やや弱い	弱い
風味	とても良い	良い	やや良い	基準	やや悪い	悪い

パネラー：6人

牛乳が少ない配合でもミルク感をアップさせ、コクのある味に。