

製菓用流動状ショートニング  
**サンショート**<sup>®</sup>



風味の良いソフトでしっとりとしたケーキが焼き上がる  
製菓用流動状ショートニングです。マドレーヌからパウンド  
ケーキまで幅広い用途でお役に立ちます。

 **日油株式会社**

サンショートは日油株式会社の登録商標です。

サンショート®はマドレーヌ～パウンドケーキまで幅広いケーキで機能を発揮する製菓用流動状ショートニングです。  
しっとり感、ソフト感の向上、品質安定化等のメリットがあります。

### 機能1 しっとり&ソフト化

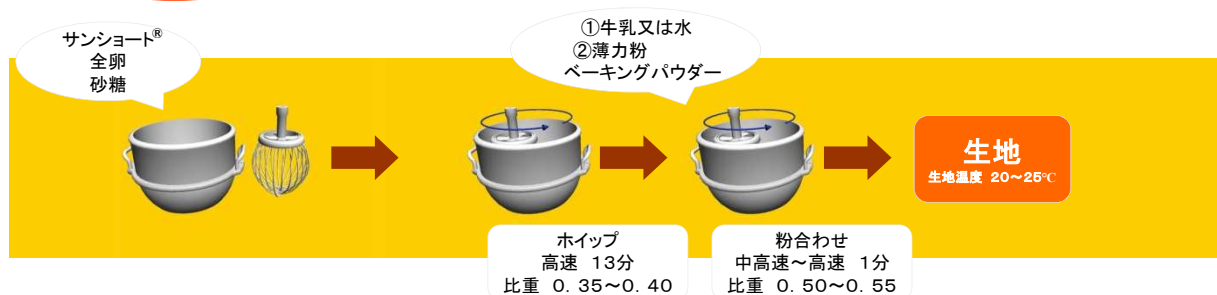
サンショート®は焼き戻りが良く、しっとりとした口溶けの良いケーキができます。  
ココアケーキなどのパサツキ易いケーキでその効果は顕著となります。

### 機能2 さまざまなケーキ製法で機能を発揮

サンショート®は後粉法、シュガーバター法、オールインミックス法など  
様々なケーキ製法にご使用でき、作業性を向上し品質を安定化します。

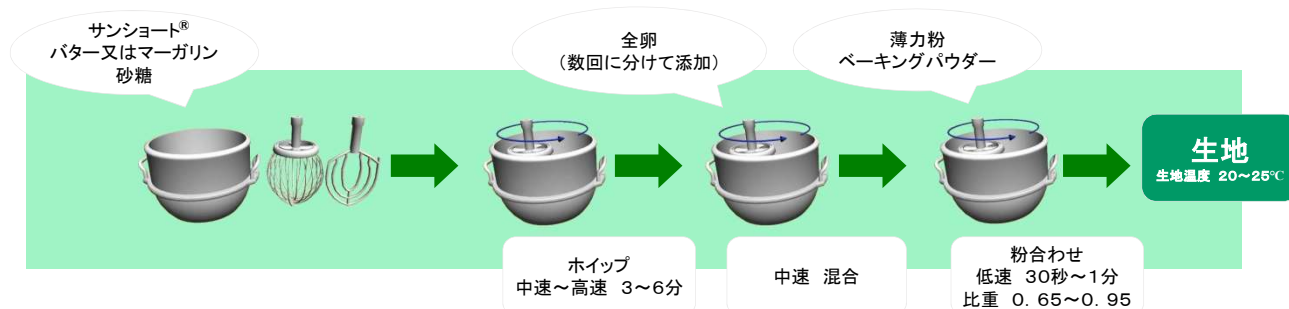
#### ●バタースポンジケーキ

##### 後粉法 サンショート®標準添加量: 対粉35%

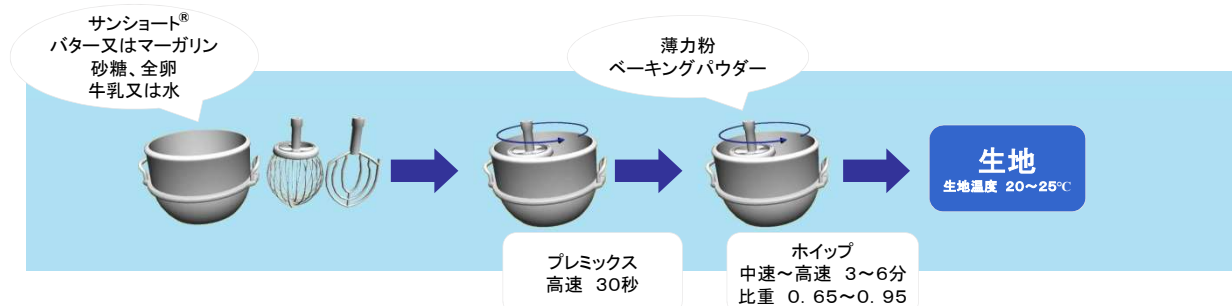


#### ●バターケーキ

##### シュガーバター法 サンショート®添加量: 対粉20%以上



##### オールインミックス法



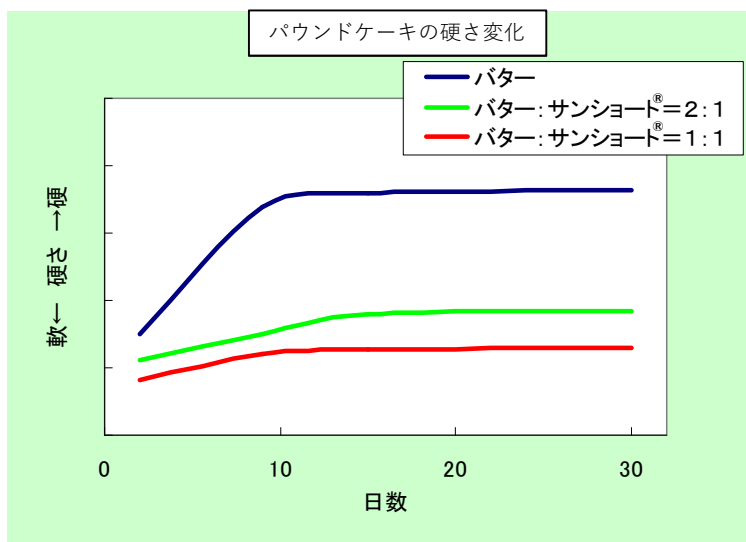
※ミキシング時間は仕込み量やミキサーの大きさによって変化します。  
バタースポンジケーキの仕込みは30コート以下をお奨めします。

### 機能3 老化防止

サンショート® はケーキの老化を抑えソフトな食感を長期間維持します。

● パウンドケーキでの応用データ(シュガーバター法)

原材料	コントロール	2:1併用	1:1併用	
バター	90	60	45	
サンショート®	—	30	45	
上白糖	90	90	90	
全卵	90	90	90	
ブランデー	5	5	5	生地比重 0.80
薄力粉	100	100	100	ブランデー型
ベーキングパウダー	1.5	1.5	1.5	生地量 500g



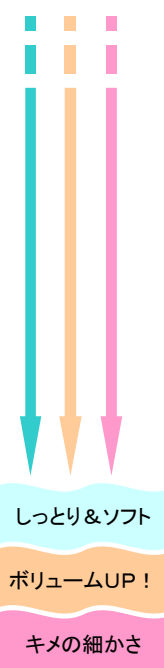
コントロール(バター単品)



バター:サンショート®  
2:1



バター:サンショート®  
1:1



### 生地比重について

より美味しいケーキを安定して作る為に生地比重の測定をお奨めします。

**比重 = (カップ+生地)重量 - カップ重量 ÷ カップ容積**

カップの容積は水を擦り切りまで入れた時の水の重量g又は容積mlです。

### 製品概要

分類 ショートニング(流動状)  
 原材料名 食用植物油脂/乳化剤、香料  
 保管温度 15~25°Cで保管してください。  
 入目荷姿 16.5kg/小口缶 5kg小口缶  
 10kg/バッグインボックス

### ご使用上の注意

最適な保管温度は15~25°Cです。

## シリーズ品

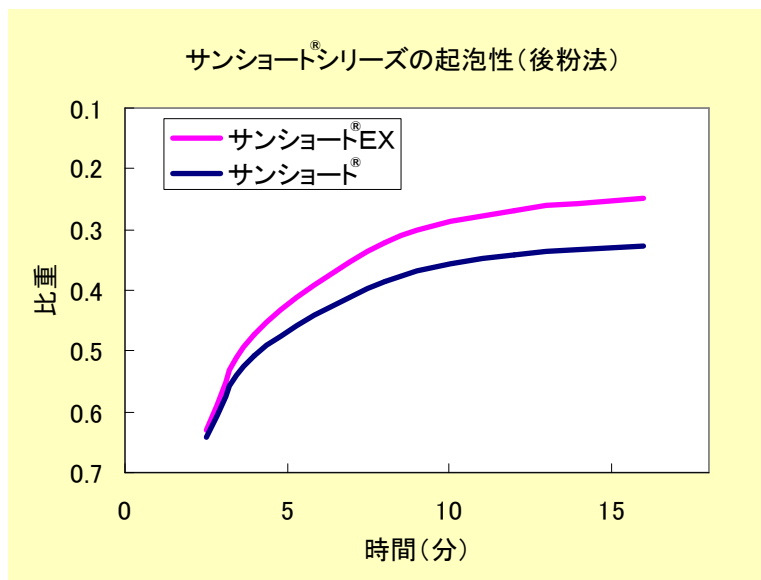
### 「サンショート® EX」

特に起泡力を高め軽いケーキができるようにしたタイプです。従来の1/2~2/3の時間で起泡させることができます(サンショート®との比較)。後粉法では粉合わせ後の比重変化が少ないことも特長です。また、生地の安定性が高くバームクーヘンなどで効果を発揮します。起泡性乳化脂(当社アルエツト®、マーベライト®シリーズ)との併用も可能ですので、幅広いケーキに応用できます。

ご使用方法は「サンショート®」と同様です。

添加量 バタースポンジケーキ 35%以上  
バターケーキ シュガーバター法 20%以上  
オールインミックス法 45%以上

参考データ(バタースポンジ生地の起泡性)



◇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)

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

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)

アルエツト、マーベライトは日油株式会社の登録商標です。