

# Springer® 0402/20 - MG - L レシピ集

## チキンビヨン クラシック



### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

#### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。

#### Springarom® 7005/30-PW チキン

- 酵母エキス由来のプロセスフレーバーです。
- 肉なしで肉様のフレーバーノートを付与します。

### レシピ

#### 原材料

塩	32.0 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	<b>21.0 %</b>
<b>Springarom® 7005 / 30 - PW チキン</b>	<b>18.0 %</b>
加工デンプン	15.0 %
チキンミートパウダー	5.2 %
鶏脂	4.0 %
オニオンパウダー	2.0 %
ガーリックパウダー	1.5 %
ウコンパウダー	1.0 %
乾燥パセリ	0.3 %

#### 作り方

粉末原料を均一に混ぜる。  
27gのパウダーミックスを1リットルの水に分散させる。  
数分間煮込む。



**Springer**  
Centre  
Culinary

株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

Snacks

Soups/broths

Sauces  
& dressings

Beverages

Fish / meat  
prod. & analogs

Ready meals

Dairy Products

Cakes & biscuits

Miscellaneous



## チキンスープ 低塩レシピ

### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

#### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。
- 風味のプロフィールを著しく変えることなく減塩が可能です。

#### レシピ

##### ドライベース

##### 原材料

乾燥チキン	41.85 %
砂糖	20.90 %
オニオンパウダー	18.80 %
鶏脂	14.65 %
ターメリック	1.68 %
ホワイトペッパー	1.25 %
チキンフレーバー	0.84 %
ラベージパウダー	0.03 %

##### 出来上がりスープ

##### 標準レシピ

##### 低塩レシピ

##### 原材料

ドライベース（詳細は上記）	0.2 %	0.2 %
水	99.0 %	99.0 %
塩	0.8 %	0.6 %

Springer® 0402 / 20 - MG - L

#### 作り方

全ての原材料が均一になるまで混ぜる。  
パウダーミックスの添加率：0.2%

**Springer**<sup>®</sup>  
Centre  
Culinary



# チキンブイヨン

Springer®製品を使用した **30%減塩** レシピ

## このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

- **Springer® 2120/20-MG-L** は、天然の核酸リッチなスプレードライ酵母エキスです。  
この新しいクリーンラベルの原料は、“加塩”の効果が保持され、うま味と口の中での長い持続効果を増進させる一方で、非ナトリウム塩の塩化カリウムの潜在的な苦味をマスキングします。
- **Springer® 0402/20-MG-L** は、中塩分濃度を持つスプレードライの酵母エキスです。多様な食品アプリケーションにおいてボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。
- **Springer® 0203/0-PW-L** は、Saccharomyces cerevisiae 菌株の自己消化によって得られるスプレードライ低塩酵母エキスです。独特のフレーバープロフィールを作り出します。

## レシピ

原材料名：	コントロール レシピ	Springer® 0203/0-PW-L & Springer® 2012/20-MG-L	Springer® 0402/20-MG-L & Springer® 2012/20-MG-L
塩	35.00%	24.00%	22.40%
砂糖	5.00%	5.00%	5.00%
MSG	16.00%	16.00%	16.00%
イノシン酸+グアニル酸	0.80%	0.80%	0.80%
チキンフレーバー	0.10%	0.10%	0.10%
鶏脂	1.00%	1.00%	1.00%
チキンパウダー	1.50%	1.50%	1.50%
Springer® 4101/0-PW	2.00%	2.00%	2.00%
Springarom® CK 7005/30-PW	3.00%	3.00%	3.00%
オニオンパウダー	2.00%	2.00%	2.00%
ガーリックパウダー	0.50%	0.50%	0.50%
ターメリックパウダー	0.10%	0.10%	0.10%
ジンジャーパウダー	0.30%	0.30%	0.30%
ホワイトペッパー	0.10%	0.10%	0.10%
マルトデキストリン	32.60%	28.60%	27.10%
<b>Springer® 2012 / 20 - MG - L</b>	-----	2.50%	2.50%
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	-----	-----	8.00%
<b>Springer® 0203 / 0 - PW - L</b>	-----	8.00%	-----
塩化カリウム	-----	6.00%	6.00%
	100.00 %	100.00 %	100.00 %

**使用方法：**  
 すべての原料を均一に混合する。  
 100mlのお湯に2gのミックスを分散させる。

# ビーフブイヨン クラシック



## このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。

### Springarom® 7003/30-PO ミートグレービー

- 酵母エキス由来のプロセスフレーバーです。
- 肉なしで肉様のフレーバーノートを付与します。

## レシピ

### 原材料

粉末状植物油脂	21.40 %
塩	20.40 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	<b>15.20 %</b>
<b>Springarom® 7003 / 30 - PO ミートグレービー</b>	<b>12.65 %</b>
MSG	11.40 %
ビーフミートパウダー	11.40 %
ビーフエキス	5.70 %
オニオンパウダー	1.40 %
ガーリックパウダー	0.27 %
胡椒	0.14 %
セロリパウダー	0.04 %

### 作り方

粉末原料を均一に混ぜる。

40gのパウダーミックスを1リットルの水に分散させる。

数分間煮込む。

**Springer**<sup>®</sup>  
Centre  
Culinary



## マッシュルーム ヴルデー クラシック

### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

#### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。

#### レシピ

##### 原材料

小麦粉	32.0 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	<b>15.0 %</b>
植物油	15.0 %
ポテトスターチ	12.0 %
塩	9.0 %
ミルクパウダー	8.0 %
マッシュルームパウダー	5.3 %
グリルオニオンパウダー	2.5 %
ガーリックパウダー	1.0 %
ブラックペッパー (粉末)	0.2 %

#### 作り方

全てのパウダー原材料を均一に混ぜる。

40gのパウダーミックスを500mlの冷水に入れ分散させる。

とろ火で加熱して85℃で数分間、スープに粘度が出るまで煮込む。



## ベシャメルソース クラシック

### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

- Springer® 0402/20-MG-L はパン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。

#### レシピ

##### 原材料

小麦粉（準強力粉）	34 %
ライススターチ	15 %
クリームパウダー（脂肪分42%）	10 %
粉末植物油脂	10 %
マルトデキストリン	10 %
塩	8 %
砂糖	7 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	<b>6 %</b>

##### 作り方

粉末品を全て一緒に均一になるように混ぜる。  
そのブレンド30gに対して200mlの冷水を入れ分散させる。  
攪拌しながら加熱し粘度が出るまで煮る。



## ブラウンソース 低塩レシピ

### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

#### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。
- 風味のプロフィールを著しく変えることなく減塩が可能です。

レシピ			
原材料		標準 レシピ	低塩 レシピ
	水	80.55 %	80.55 %
	バター	5.25 %	5.25 %
	小麦粉	5.25 %	5.25 %
	玉ネギ	4.05 %	4.05 %
	マッシュルーム	4.05 %	4.05 %
	塩	0.70 %	0.53 %
	<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>		<b>0.17 %</b>
	カラメル色素	0.15 %	0.15 %

#### 作り方

小麦粉とバターでルーを作る。  
別鍋で玉ネギとマッシュルームを薄茶色になるまで炒める。  
塩と Springer®0402/20-MG-L を加える。  
水を加えて弱火で30分間煮込む。  
煮込んだ後に濾し器で濾す。



## チーズソース クラシック

### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

#### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。

#### レシピ

原材料：

スキムミルクパウダー	46.90 %
インスタントスターチ	14.80 %
チーズパウダー	14.40 %
粉末状ショートニング	13.50 %
塩	3.00 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	<b>2.10 %</b>
粉末状バター	2.10 %
バターミルクパウダー	2.10 %
乳酸パウダー	0.85 %
ホワイトペッパー	0.17 %
イエローマスタード粉末	0.08 %

#### 作り方

全ての原材料を均一に混ぜる。

240gのパウダーミックスを760mlの冷水に入れ分散させる。

加熱して、かき混ぜながら粘度が出るまで煮込む。

**Springer**<sup>®</sup>  
Centre  
Culinary

# ヴィーガン (完全菜食主義者) バーガー

30% 減塩レシピ



## このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

Springer® 0402/20-MG-L と 2012/20-MG-Lの組み合わせは以下の効果があります：

- 小麦タンパク質の匂いのマスキング。
- 塩分を30%減らす。
- 全体の風味を保持する。

### レシピ

原材料：

	コントロール レシピ	減塩 レシピ
水	35.00 %	35.00 %
組織状小麦タンパク質	16.70 %	16.70 %
トマトペースト	10.00 %	10.00 %
冷凍コーン	8.00 %	8.00 %
冷凍オニオン	8.00 %	8.00 %
菜種油	7.00 %	7.00 %
冷凍エンドウ豆	5.25 %	5.25 %
マスタード	4.00 %	4.00 %
エンドウ豆繊維	2.00 %	2.00 %
プロバンス風スパイスミックス	2.00 %	2.00 %
マルトデキストリン	1.55 %	1.06 %
塩	0.50 %	0.19 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>		<b>0.50 %</b>
<b>Springer® 2012 / 20 - MG - L</b>		<b>0.30 %</b>
	100.00 %	100.00 %

### 作り方

組織状小麦タンパク質に一部の水を加えて水を含ませて、4ミリのプレートで砕く。

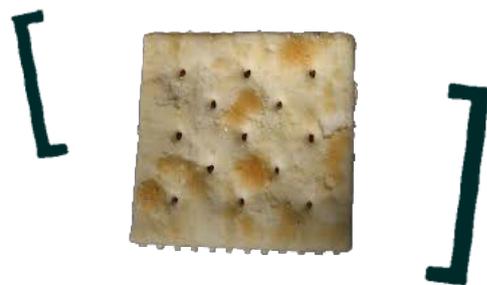
他の全ての原材料を水と一緒に均一になるまで混ぜ、砕いた小麦タンパク質を加える。

5分間混ぜる。

バーガーのパテの形に成形し、フライパンで片面を3分ずつ、両面を焼く。

**Springer**  
Centre  
Culinary

## クラッカー クラシック



### このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

#### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- 焼成の風味を付与します。

レシピ		
原材料		
	小麦粉（準強力粉）	62.80 %
	バター	12.50 %
	スキムミルクパウダー	1.90 %
	ドライイースト	1.90 %
	砂糖	0.65 %
	モルトエキス	0.65 %
	<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>	<b>0.50 %</b>
	塩	0.45 %
	重曹	0.40 %
	アスコルビン酸（1%溶液）	0.006 %
	水	100%になるまで

#### 作り方

全ての原材料をホバートミキサー（フック付き）に入れ練り混ぜる：スピード2で12分間、そしてスピード3で3分間。

発酵（1時間）。生地を折り込み積層化させて、30分間休ませる。

生地をカットし、170℃のオーブンで12分間焼く。

# サラダドレッシング 低塩レシピ



## このレシピに使われている Springer®製品とその特徴

### Springer® 0402/20-MG-L

- パン酵母由来のスプレードライ酵母エキスです。
- ボディ感と食感を向上させる、マイルドな野菜そして肉様のフレーバーを作り出します。
- 風味のプロフィールを著しく変えることなく減塩が可能です。

## レシピ

### 原材料

	標準レシピ	低塩レシピ
水	34.25 %	34.25 %
ひまわり油	30.55 %	30.55 %
酢	16.65 %	16.65 %
卵黄	7.05 %	7.05 %
ミルクパウダー	3.90 %	3.90 %
マスタード	2.95 %	2.95 %
塩	2.00 %	1.75 %
<b>Springer® 0402 / 20 - MG - L</b>		<b>0.25 %</b>
砂糖	1.95 %	1.95 %
キサンタンガム	0.39 %	0.39 %
胡椒	0.20 %	0.20 %
乾燥パセリ	0.07 %	0.07 %
バジルフレーバー	0.04 %	0.04 %

## 作り方

キサンタンガムをひまわり油に分散させておく。

その他の原材料を全てミキシングボウルに入れ、均一になるまで混ぜる。

ひまわり油+キサンタンガムをゆっくりとボウルに入れ乳化させる。

**Springer**<sup>®</sup>  
Centre  
Culinary



## オリジナルミルクティーパウダー

### Springer<sup>®</sup>製品を使用した風味の改善

#### このレシピに使われている Springer<sup>®</sup>製品とその特徴

- Springer<sup>®</sup> 2006/0-MG-L は、パン酵母由来の天然の核酸リッチな酵母エキスです。
  - ✓ 風味全般に丸みとバランスをもたらします。
  - ✓ クリーミーさを増強します。
- Springer<sup>®</sup> 0402/20-MG-L は、パン酵母由来の酵母エキスです。
  - ✓ 風味全般に丸みとバランスをもたらします。
  - ✓ 甘みとクリーミーさを増強します。

#### レシピ

##### ✿ 原材料名:

	コントロール レシピ		
インスタントミルクティーパウダー	100%	100%	100%
<b>Springer<sup>®</sup> 2006 / 0 - MG - L</b>		<b>0.2%</b>	
<b>Springer<sup>®</sup> 0402 / 20 - MG - L</b>			<b>0.8%</b>
	<b>100.00%</b>	<b>100.20%</b>	<b>100.80%</b>

##### ✿ 使用方法:

- すべての原料をよく混ぜ合わせる。
- 10g のミックスを量り取り、100mlのお湯を加えて良く攪拌する。

この書類に記載されているすべての推奨や数値は誠実な方法によって提供されています。この情報は顧客の皆様が自身のアプリケーションにおいて私たちの製品を評価することを支援する目的で提供されています。この情報が特定の製造条件にも適用されるという意味が含まれるものではありません。また、市場性の目的のためにこの情報に依存することも出来ません。Bio Springerとその関連会社は、この規則に則って生ずるいかなる種類の損害について責任を負うことは出来ません。