

TATE & LYLE

CONSISTENTLY FIRST IN RENEWABLE INGREDIENTS

グラニューラーインスタントでん粉

ミラシック400シリーズ

バターミルク風味のサラダドレッシング

原材料	(%)
大豆油	50.00
バターミルク(1%脂肪)	16.90
水	13.90
シーズニングミックス*	7.10
酢	4.70
スタードライ100	3.90
卵黄	2.30
ミラシック468	1.00
ソルビン酸	0.10
キサンタンガム	0.10
カルシウム2ナトリウムEDTA	75 ppm
計	100.00

*Griffith Labs

サラダドレッシングの作り方:

1. ミキシングボウルの中に水とバターミルクを入れます。
2. 乾燥混合シーズニングミックス、スタードライ100、ソルビン酸及びEDTAをボウルに加え攪拌します。
3. キサンタンガムを4-5倍量の大豆油に分散させてボウルの中に入れ、加水分解するまで10分間攪拌します。
4. ミラシック468をその3~4倍量の大豆油の中に分散させてボウルの中に入れ、加水分解するまで10分間攪拌します。
5. 卵黄を加えます。
6. 酢を加えます。
7. 残りの大豆油を少しずつ加えます。
8. コロイドミルあるいは他の適切なホモジナイジング機を使って加工します。

原材料

水
 ベーカリー用グラニュー糖
 スタードライ42R
 コーンシロップソリッド
 ミラシック469
 クエン酸
 色素、香料

ミックスの作り方

全ての乾燥材料を均一に混ぜ合わせます。

フルーツグレーズの作り方:

1. 上記プレミックス 180gを小さなボウルに入れます。
2. フォークかホイッパーを使って手でかきまぜながらこのプレミックスに温かい湯をゆっくり加えます。
3. 更に 1~ 1.5分間続けてか

インスタントフルーツパイフィリング

原材料	(%)
フルーツ	43.94
水	32.40
砂糖(粒の細かいもの)	20.00
ミラシック468	3.27
植物油	0.13
クエン酸	0.13
塩	0.13
色素	適宜
計	100.00

ミックスの作り方:

1. 砂糖の半量と油とを混ぜ合わせます。
2. これに他の乾燥材料(砂糖の残り半量を除く)を加え、均一に混ぜ合わせて粉末プレミックスをつくります。

パイフィリングの作り方:

1. 低速でミキサーボウルの中に水を1カップ入れます。
2. これにプレミックスを加え、滑らかになるまで混ぜます。
3. 残りの砂糖を加え、滑らかで艶がでるまで混ぜます。
4. フルーツをひたします。
5. ベストリーの皮につめて焼成します。

インスタントプリンミックス

原材料	(%)
ベーカリー用グラニュー糖	73.62
ミラシック469	21.88
ピロリン酸ナトリウム(粉末)	2.00
塩化ナトリウム	0.90
リン酸ナトリウム(粉末)	0.60
植物油	0.50
乳化剤	0.50
色素・香料	適宜
計	100.00

ミックスの作り方:

1. 乳化剤と植物油が液体になるまで熱します。
2. その暖かい油/乳化剤を砂糖の中に入れて均一に混ぜます。
3. 残りの粉末材料を加えて、均一になるまで混ぜます。

プリンの作り方:

1. 全脂牛乳 2カップをミキサーボウルに入れます。
2. 低速で攪拌しながらビーターの前にプレミックス100gを加え、ボウルのへりから余分なものをかき落してミルクの中に入れ 2分間混ぜ続けます。
3. 容器に流し込んで30分間冷蔵してから提供します。



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732