



ビーガンチーズソース

風味増強のための酵母エキス

このレシピに使用されるバイオスプリングー製品の効果はどのようなものですか？

スプリングロム CH7012 / 20 - PW

添加量: 1.04%

- チーズの風味を全体的に高める。
- 旨味を付与し、味に丸みを与える。

原材料名	コントロール	テスト
水	58.99%	58.99%
精製ココナッツオイル	25.75%	25.75%
馬鈴薯でん粉	12.45%	12.45%
塩	1.29%	1.07%
マルトデキストリン	1.07%	0.25%
ビーガン対応香料(チェダーチーズ)	0.37%	0.37%
乳酸	0.04%	0.04%
着色料	0.04%	0.04%
スプリングロム CH7012 / 20 - PW	-	1.04%
合計	100.00%	100.00%

調製方法:

- すべての原材料を鍋に入れて混ぜる
- 鍋を中火にかけ、約75℃に加熱する。加熱しながら泡だて器でかき混ぜる
- 乳化用ブレンダーを使用して攪拌しながら、75℃で1~2分間保持する



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

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