

ハッポーエステル SP—A

SP—H

(製菓用起泡剤製剤)

ハッポーエステル SP—A、SP—Hを使用すると、卵の風味をそこなわず、色や香りをそのまま保ったハイクラスのケーキが失敗なく、簡単に造れます。

◎特長

- ①攪拌時間が短い : オールインミックス法で3～5分で泡立ちます。
- ②生地保存時間が長い : 2～3時間放置しても泡落ちしません。
- ③焼上がりのきめが細かい : 出来たケーキは組織が均一なスポンジ状です。
- ④焼上がり容積が増加 : 釜伸びして焼上げは10～20%増えます。
- ⑤日持ち向上（老化防止） : 目減りせず、風味や方向を保ち、7日以上も柔らかでしっとりしています。
- ⑥コストダウン : 人件費、原料費、動力費などが大幅に節約できます。
- ⑦操作が簡単で誰が扱っても失敗のないケーキができます。
- ⑧SP—Hは、SP—Aの気泡力を更に向上させた商品です。

◎使用方法（スポンジ）

- ①原材料を25℃前後まで温めます。
 - ②砂糖、SP-A/SP-H、水を混合し、さらに卵を混合します。
 - ③次に粉を低速で混ぜて、高速に切り替えて3～5分で泡立ちます。
(攪拌は生地が白くなり、これ以上泡立たなくなった時点を終点とします。
やや硬めの生地になります。)
 - ④生地の温度を22度前後に調整し、焼成します。
(冬季はお湯を使うなどして温度調節を行って下さい。)
- ※大量に仕込む場合やミキサーの馬力が小さい場合は、粉を入れる時期を遅らせるなど調整して下さい。
- ※バター類は液状に溶かしておき、生地の泡立て後、高速で速やかに混合して下さい。(色素、香料、練乳、ココアなども同様に泡立て後入れます。)

◎用途

スポンジ・ロール・バウムクーヘン・マドレーヌ・パウンドケーキ・ブッセー
どら焼き・バタークリーム・和菓子（饅頭、今川焼、カステラ饅頭の皮等）

◎添加量

ハッピーエステル SP-A/SP-Hは、原材料の全体量に対して1～3%が目安です。

◎食品への添加物表示事項

乳化剤

◎保管方法

室温（好ましくは10～35℃）、暗所にて保管願います。
冷蔵庫での保管は結晶が折出することがあり、品質に影響を与える可能性がありますので、お避け下さい。
開封後は速やかに御使用願います。

◎包装形態

SP-A：1Kg袋 x 10入り、300g袋 x 30入り
SP-H：1Kg袋 x 10入り

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585（代）

ハッピーエステルSP-A及びSP-Hの最適な混合方法

3同割		SP(室温)7%添加	
原材料	4倍量(baker's比)	備考	
薄力粉	400(100)	篩う	
B・P	4(1)	青缶	
卵	320(80)	室温	
水	140(35)	清水	
卵	80(20)	室温	
砂糖	440(110)	篩う	
SP-A, H	28(7)	卵・砂糖分散	
total	1412(353)		

参考処方		SP(室温)7%添加	
原材料	3倍量(baker's比)	備考	
薄力粉	300(100)	篩う	
B・P	3(1)	青缶	
卵	540(180)	室温	
卵	60(20)	室温	
砂糖	270(90)	篩う	
SP-A, H	21(7)	卵・砂糖分散	
サラダ油	180(60)	室温	
total	1299(433)		

※卵+砂糖+SPを先に分散させる方が、立ちがよくなり、出来上がりに差が出ます。

先に少量の卵(砂糖の1割~2割程度)+砂糖+SPを良く攪拌した方が分散性が向上します。