

フードエース 飽和糖分

エースはなつめなどの果実から抽出した果糖を主成分に、さらにいく種類かの糖分で組成された画期的な糖分です。特に使用糖分（砂糖など）と代替えできる点では、いままでにないお得な添加物といえましょう。

あらゆる菓子製品からきんとん、佃煮、漬物など、その効用範囲はあまりに広くまだ未知数ですが、製品がしっとりして出来立ての状態を持続する点では、驚くべき効力を発揮します。

お陰で弊社のエースは、発売以来日をおって需要家の皆さまから好評を博しております。貴社でも、よりよい製品をつくるために、経営をおびやかす元凶である返品を皆無にするために、弊社が自信をもってお奨めする製品エースを、どうぞご採用下さい。

特 徴

1. 保水性

エースはその特別な組成から生地に保水性あるいは保湿性を与えます。従ってカステラ、洋生、どら焼、ドーナツなどに添加使用しますと、製品がしっとりして出来立ての状態を永く持続します。（老化防止）

2. 糖分安定

果糖を主成分にしたエースは、自らが安定糖分ですが、他の糖分をも安定にする働きがあります。従って砂糖やぶどう糖、または水飴による生地の硬化を防ぎますので、例えばカステラや洋生などにエースを添加使用しますと、浮き、焼き色、巣立ちがきわだってよくなり、見る目にも美味しい製品となります。（品質向上）

3. 蜂蜜に勝る

洋菓子、カステラ、和菓子、飴製品などでは特にフレッシュな味を保つためこれまで蜂蜜が使用されてきましたが、高価であり、また香りも強い点で満足とは云えませんでした。エースは蜂蜜に勝る糖分であり、しかも安価に使用できます。従って、これまで考えられなかったビスケット、焼菓子などのソフト化にも応用できます。（価格が割安）

広い応用範囲

エース カステラ・洋菓子・マドレーヌ・バームクーヘン・パウンドケーキ・カップケーキ・半生・ウエハース・焼菓子・ビスケット・あん・羊かん・マシマロ・ホーズイ・パン・蒸しパン・きんとん・バタークリーム・佃煮・漬物。

【応用例】

イ. 洋菓子用バタークリームに

これまで皆様方のところでは、ミツをつくりそれを入れてバタークリームを作り上げておりましたが、エースを添加使用しますと口どけのよい、固くならないバタークリームができます。

この場合、使用糖分の20～30%をエースで置き換えてご使用下さい。

ロ. 製あんに

エースを添加使用することにより、テリのある餡ができます。最中餡しぐれ、しょうろうなどには使用糖分の20%のエースを使用し、または置き換えて下さい。

ハ. カステラに

エースを使用しますと浮き、焼色、巣立ちともによくなり、きめの細かい最高の製品ができます。割りのよい場合は20%、悪い場合、または乾燥期の冬場には25%～30%のエースを使用し、または糖分と置き換えてください。この場合、泡立てができてから、粉を入れるまえにエースを入れ充分混合した方が効果的です。また、半生などの場合は、エースに弊社製防腐剤を併用しますと、相乗作用で優れたカビ止め剤の働きもしますので、返品の手間はなくなります。

ニ. ビスケットに

ソフトビスケットにエースを使用しますと、ソフト感は一段とよくなります。この場合、使用糖分の10～20%をエースで置き換えて使用して下さい。またサンドもの場合は、弊社製品ナインFを併用しますと、はがれ止めの効果は一段とあがります。

ホ. パンに

エースを使用しますと発酵がよくなり、巣立ち、やわらかさの点で最高の製品となります。エースは使用糖分の30～50%を置き換えて使用して下さい。

(注) エースは、よくかきまぜてからご使用下さい。その方が一層効果があります。

フードエースの糖度とPH

糖度 75±2 PH3.8

株式会社 八宝商会

千葉県松戸市小山326番地5号

TEL 047-366-8585

取 扱 店
