

● **ベーキングパウダー (焼ミヨウパン不使用タイプ)**

品名	特 徴	小麦粉に対する標準添加量	荷 姿
赤プレミアム	焼き物、蒸し物、揚げ物すべてオールマイティに使用できるスタンダード品。揚げ物ではドーナツの他、天ぷら等の惣菜にも適します。	ホットケーキ 3.0~5.0% スポンジケーキ 1.0~3.0% バターケーキ 2.0~3.0% 菓 饅 頭 2.0~3.0% ケーキドーナツ 3.0~4.0% 天 ぷ ら 1.5~2.0%	15kg 2kg×6 450g×24
白	焼き物用のスタンダード品です。熱反応が良く窯伸びが早いタイプ。生地の粘度を上げる効果があります。リッチな配合の蒸しケーキやケーキドーナツにも適します。	ホットケーキ 3.0~4.0% バームクーヘン 2.0~3.0% 蒸しケーキ 2.0~3.0% ケーキドーナツ 2.0~3.0% アメリカンドック 2.0~3.0%	15kg 2kg×6
Fアップ	焼き物、揚げ物に適します。生地中の安定性に優れ、出来上がりのバラツキが軽減できます。ドウ生地の生地冷凍にも対応可能です。	スポンジケーキ 1.0~3.0% バターケーキ 2.0~3.0% ス コ ー ン 4.0~6.0% 冷 凍 生 地 4.0~6.0% 中 華 饅 頭 1.0~2.0%	15kg 2kg×6
Zアップ	焼き物、揚げ物に適します。ガス持続性があり膨張力が非常に強いので、特にケーキ類では内相の目が開きボリュームが出ます。焼色もつきやすいタイプです。	スポンジケーキ 1.0~3.0% バターケーキ 2.0~3.0% サブレ・クッキー 0.5~1.5% ピザ・お好み焼き 2.0~3.0%	15kg 2kg×6
Wアップ	焼き物に適します。ベーキングパウダーの味が出にくい製品です。スコーンなど加水の少ない生地でも斑点が出にくいです。	ス コ ー ン 4.0~6.0% スポンジケーキ 1.0~3.0% バターケーキ 2.0~3.0% マ フ ィ ン 3.0~4.0%	15kg 2kg×6
NO-AL	焼き物、揚げ物に適します。食品添加物原料を極力少なくしたベーキングパウダーです。	バターケーキ 3.0~4.0% マ フ ィ ン 3.0~4.0% ケーキドーナツ 3.0~4.0%	15kg 2kg×6
シルバー	アルミニウム及びリン酸不使用タイプのベーキングパウダー。焼き物に適し、しっとりした食感を与えます。	バターケーキ 2.0~5.0% スポンジケーキ 1.0~5.0% マ フ ィ ン 2.0~5.0% サブレ・クッキー 0.5~1.5%	15kg
MKD	どら焼等の平鍋物に適します。機械焼きにも対応。焼色をつけたい栗饅頭等の焼饅頭にも適します。重曹だけでは不可能なソフト感とボリュームが出ます。従来のどら焼にあった重曹による苦味が軽減されます。	ど ら 焼 2.0~3.0% 焼 饅 頭 2.0~3.0% 黒 糖 饅 頭 2.0~3.0% ロ ー ル ケ ー キ 1.0~2.0% 人 形 焼 2.0~3.0%	15kg 2kg×6
AY-27	粹蒸し等の蒸し物に適します。白く蒸しあがり、キレイにふんわりと浮く仕上がりになります。ベーキングパウダーの味が出にくい製品で、紫芋や桜の塩漬け等による生地の変色防止にも効果があります。機械のダメージによる生地ダレを軽減します。	アルプス蒸しパン 3.0~5.0% 菓 饅 頭 2.0~3.0% 粹 蒸 し 4.0~6.0% 中 華 饅 頭 1.0~2.0%	15kg 2kg×6
蒸用ライト	蒸し物、特に粹蒸しやアルプス蒸しパンに適します。蒸し始めからのガスの発生量が多く、赤プレミアムよりボリュームが出ます。	アルプス蒸しパン 3.0~5.0% 粹 蒸 し 4.0~7.0%	15kg

品名	特 徴	小麦粉に対する標準添加量	荷 姿
アイコク イスパタ極	アンモニア系膨張剤。蒸し饅頭や天ぷらに適します。アンモニアガスと炭酸ガスの双方が発生するため、ガス量が多くボリュームが出ます。蒸し物等が白く仕上がります。小麦粉等の粉類に混ぜてご使用ください。※包餡機を使用する菓饅頭・蒸し饅頭では使用量を多めに設定してください。	菓 饅 頭 (手作り) 2.0~3.0% 菓饅頭 (包餡機使用) 3.0~5.0% ど ら 焼 2.0~3.0% 天 ぷ ら 1.0~3.0%	15kg 2kg×6 450g×24
イスパタ 蒸物用	アンモニア系膨張剤。基本的な特徴は「アイコクイスパタ極」と同じですが、蒸し饅頭に特化したイスパタです。小麦粉等の粉類に混ぜてご使用ください。	蒸 饅 頭 3.0~4.0%	15kg 2kg×6
紫色用-2	紫芋、ラズベリー、赤ワイン等アントシアニン系色素を含む食材を使用したお菓子の変色防止に効果があります。卵が多く入るパウンドケーキ等でも効果が出ます。	紫色スポンジケーキ 3.0~6.0% 紫色バターケーキ 3.0~5.0% 紫 色 菓 饅 頭 3.0~4.0%	15kg 2kg×6
冷凍用 フリーザ	乳化剤不使用で冷凍耐性のあるベーキングパウダー。1週間から3ヶ月の冷凍生地保管に対応。ロールケーキにも適しボリュームが出て、巻いた際に生地が割れにくくなります。	冷 凍 ス コ ー ン 3.0~5.0% 冷 凍 マ フ ィ ン 3.0~5.0% ロ ー ル ケ ー キ 1.0~2.0%	15kg 2kg×6
冷凍用EX	冷凍耐性のあるベーキングパウダー。冷凍用フリーザよりもpHが低く、アルカリ臭や色付きを抑えられます。	冷 凍 ス コ ー ン 4.0~6.0% 冷 凍 マ フ ィ ン 4.0~6.0%	15kg
冷凍シュー用 P-2	シュー生地用ベーキングパウダー。形状のバラツキが減り、キレイな丸型に膨らみます。菌が繁殖しやすい内相のヒダがほとんどなくなり、クリームを均一に注入することができます。アンモニアを使用していないので、アンモニア臭がなくシューの皮質に変化を起こしません。スクラッチ、生地冷凍のどちらにも同様の効果があります。	シュー生地 3.0~4.0% アイスボックスクッキー 2.0~3.0%	15kg 2kg×6
Puf	シュー用ベーキングパウダー。重炭酸アンモニウムを使用してシューを製造していたお客様向けの代替品。	シュー生地 0.5~4.0%	15kg
サワーアップ	特殊な技術で反応速度を調整。レモン等の強い酸味の果汁を使用して商品価値を上げたい時に、果汁の配合量を減らしても爽やかな酸味を演出できます。	ス コ ー ン 4.0~6.0% バームクーヘン 2.0~3.0% マ フ ィ ン 2.0~3.0%	15kg

※上記にあげたベーキングパウダーは、弊社のスタンダード商品及び特定の用途に適した専用品の一部です。この他にもドーナツ、ゴフル、甘食、ホットケーキ、ロールケーキ、パウンドケーキ、中華饅頭、菓饅頭、蒸しパン、蒸しケーキ、天ぷら、バター等様々な用途を想定し、各種ベーキングパウダーを取り揃えております。
 ※お客様の用途、配合、製造工程または希望する仕上がり等に合わせてご紹介も致します。是非ご相談ください。
 ※上記標準添加量は、小麦粉等粉類100に対しての添加量です。

◆**保管上の注意**

ベーキングパウダーは湿気に弱く、乾燥した冷暗所で保管してください。冷蔵庫、冷凍庫での保管は出し入れの際に結露が生じると、その湿気で反応を起こし劣化が進むのでご注意ください。

◆**一般的な使用方法**

ベーキングパウダーは小麦粉等の粉類と混ぜて篩ってご使用ください。