

幅広く使える

しっとり菓子生地

■特徴

1. しっとりソフトな食感の菓子生地です。
2. タルト・サンド・クッキーなど幅広く活用できる万能生地です。一から仕込む手間や開発時間を省き、なおかつ差別化も打ち出せます。
3. 焼成後にもカットなどの加工ができる優れものです。
4. 焼成前は棒状タイプなので好みのサイズでカットできます。

■3種類の主な使用製品

- ◇きな粉 裏面にあるタルトの底に使用しています。
今までにないしっとり食感ときな粉の濃厚な風味で違いを生み出します。
- ◇抹茶 幅広いお菓子で利用できる抹茶味ですが、おすすめはサンドの生地として。
どこにもない特徴的な生地のため、お持ちの部材をあわせるだけで一品完成です。
- ◇ごま シンプルにクッキーとして一度お試し頂きたいです。
①通常時②レンジ後すぐ③レンジ後数分経過でそれぞれ異なる食感となります。

■仕様

【荷姿】 6本×6箱/ケース 【保存方法】 冷凍 【賞味期限】 1年

■栄養成分値（100gあたり・推定値）

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
きな粉	382kcal	8.0g	22.4g	43.6g	0.5g
抹茶	353kcal	4.6g	17.4g	50.4g	0.4g
ごま	358kcal	8.2g	17.4g	47.7g	0.5g

株式会社デリコジャパン

〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通2番18号
(TEL) 072-247-3740 (FAX) 072-247-3750 (URL) <http://www.djm.co.jp/>

しっとり菓子生地 アレンジ提案

タルト



しっとりホロホロした特徴の生地は
どんな部材でも調和することができ、
味わいもしっかり主張します。

サンド



本品ならではのしっとり食感
はクリーム系ともマッチしますが、
特にあんことの相性が抜群です。

クッキー



生地の厚みを変更するだけで
様々な食感のクッキーができます。
また、焼成後もカット等の加工ができ
ケースによってはオペレーションの
改善につなげることも可能です。

その他

<生地として>

自社でお持ちのフィリング以外に、
あんこや弊社の『耐熱もち』を
包み込んで焼成頂けます。

<フィリングとして>

焼菓子の様々な生地で包み込み
焼成頂くだけで今までにない商品を
幅広くラインナップ頂けます。