

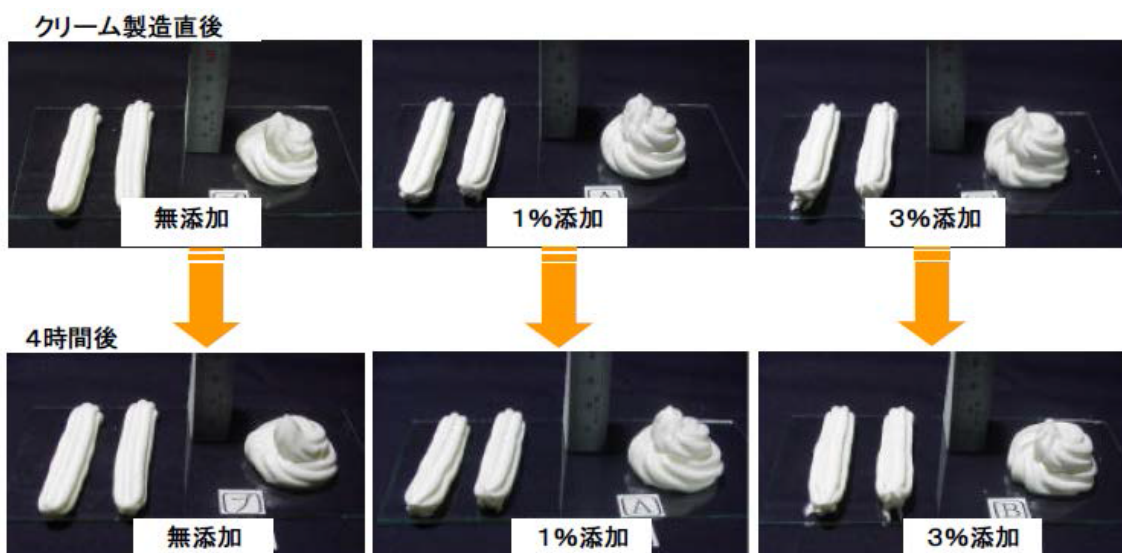


粉末セルロース KCフロック® 《食品用途 3》 クリーム食品への応用

KCフロックをクリーム食品に添加しますと次の効果が期待できます。

1. クリームの保形性を向上(コシを与えます)させます。
2. その形状を安定・維持させる(エッジのシャープさを保ちます)ことが出来ます
3. 形成したクリーム気泡のキメを整え、安定化させることが出来ます
4. クリームに耐熱性を付与します

【W-400Gのホイップクリームへの応用】



※ホイップクリームの調製

基本処方：市販ホイップクリーム原液(雪印ホイップ純植物性) 200g

砂糖(スズラン印上白糖) 20g

KCフロック W-400G 所定量

市販ホイップクリーム原液にKCフロックを1%、3%添加し、10℃に温調しながらハンドミキサーで20分間攪拌し、ホイップクリームを調製した。

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360
関西営業部 〒541-0047 大阪市中央区今橋2-3-16 MID今橋ビル6F TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)



粉末セルロース KCフロック® 《食品用途 2》 — ドウへの添加効果—

KCフロックをパンのドウに添加することで、以下の効果を得ることが出来ます。

1. ドウのベタつきを抑え、作業性を改善します。
普通のドウは小麦粉100部に対し1~2部加水するとベタつきにより作業性が低下しますが、KCフロックを2~6部添加したドウは、4~15部加水しても作業性は良好です。
2. 膨らみが良く、キメの細かい組織に仕上がります。
3. ザラつきは全く無く、シットリとした柔らかな食感となります。
4. 添加のための特別な処置は不要です。小麦粉に混ぜてご使用下さい。

推奨銘柄

W-200G : ベタつき防止効果が大きく、製品の膨らみも良好です

W-300G : キメの細かい組織をつくり、ベタつき防止効果も良好です

W-400G : 一層キメの細かい組織をつくります

【処方例】

材料	ブランク処方	例 1	例 2
強力小麦粉	100.0 部	←	←
砂糖	6.0 部	←	←
食塩	2.0 部	←	←
粉乳	2.0 部	←	←
ドライイースト	1.5 部	←	←
ショートニング	6.0 部	←	←
KC フロック	—	2.0 部	5.0 部
水	62.0 部	←	←
加水	—	5.0 部	12.5 部



お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360
 関西営業部 〒541-0047 大阪市中央区今橋2-3-16 MID今橋ビル6F TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)