

ゼ・フワール19

高品質なスポンジケーキが簡単に

前処理
不要

低温下でも分散性に優れており、
前処理の必要がありません

作業時間
短縮

作業時間の短縮と
安定した品質を両立が可能



ゼ・フワール19

高品質なスポンジケーキが簡単に

- ・熟練の技術者でなくても、オールインミックス法で高品質なスポンジケーキを安定して作ることができます。
- ・乳化脂とケーキ用練り込み油脂が一体化した構造なので、計量作業の負担が減り、計量ミスリスクを軽減します。

ゼ・フワール19		中速 1分 攪拌		前処理をしなくても均一に分散します	ホイップ時間 高速 3分 生地比重 0.45 焼成時間 30分		ふんわりとして目の開いた内層
	一般的な起泡性乳化脂			前処理をしないとダマになりやすい	ホイップ時間 高速 3分 生地比重 0.55 焼成時間 30分		やや目のつまった内層

人手不足解消に

前処理
不要

ゼ・フワール19は低温下でも分散性に優れていますので、前処理の必要がありません。



作業時間
短縮

作業時間の短縮と安定した品質の両立が可能です。

スポンジケーキ配合

材料

上白糖	90
トレハロース	20
水あめ	20
ゼ・フワール19	36
全卵(正味)	160
卵黄	40
薄力粉	100
B.P.	2
牛乳	15

分類：油脂加工食品 / 荷姿：5kg、16kgオープン缶 / 保管温度：3~7℃

月島食品工業株式会社 www.tsukishima.co.jp/

本社営業部：03-3686-1221 〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

- 札幌営業所 011-721-4341 〒065-0021 札幌市東区北21条東2-2-16
- 仙台営業所 022-247-0121 〒982-0003 仙台市太白区郡山5-14-6
- 名古屋営業所 052-501-6311 〒452-0822 名古屋市西区中小田井2-76
- 大阪営業所 06-6385-6651 〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-16-24
- 中四国営業所 086-242-2800 〒700-0962 岡山市北区北長瀬表町3-19-30
- 福岡営業所 092-624-2212 〒813-0062 福岡市東区松島5-5-10