

良質な大豆たん白素材で、品質アップを叶えます。

プラントケーキベース『ウフリー』



<プラントケーキベース『ウフリー』とは>



プラントケーキベース『ウフリー』は、製菓向けに開発した大豆たん白を主成分とする粉末ミックス素材です。全卵代替素材としてご使用いただけます。

独自のたん白改質技術により製菓に適した機能性を付与しており、ケーキに必要な保形性や良好な食感が得られます。

「プラントベーススイーツ」に最適

豆乳クリームなどの豆乳素材と併用いただくことで、鶏卵不使用でも高品質なケーキを製造することができます。

「卵の一部代替用途」にも

コストダウンなどの目的に全卵の使用量を削減することができます。

製品特長

特性

- 鶏卵不使用でも高品質なケーキが製造できます。
- 独自技術により大豆由来の風味を極力除去しております。
- 乳化性を有しているため、シュガーバター法など通常の製法にも適応します。
- 分散性に優れ、作業性が良好です。



主な用途

スポンジケーキ、パウンドケーキ、シフォンケーキなどの焼き菓子類

標準分析値

(100g当たり)

水分	5.0 g
たんぱく質	46.0 g
脂質	13.0 g
灰分	8.3 g
炭水化物	27.7 g
エネルギー	414 kcal
ナトリウム	2840 mg
食塩相当量	7.2 g

製品仕様

名称	大豆加工食品
原材料名	大豆たん白、発酵調味料／膨張剤、レシチン、微粒二酸化ケイ素、（一部に大豆を含む）
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	180日
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。