

ナガセの酵素剤 デナビイク RICH

～ Sponge Cake ～

デナビイク RICH の効果

- ボリュームがでます
- 原材料を減らせます
- 生地無駄を減らせます
- やわらかくしっとりとしたケーキができます

試験系

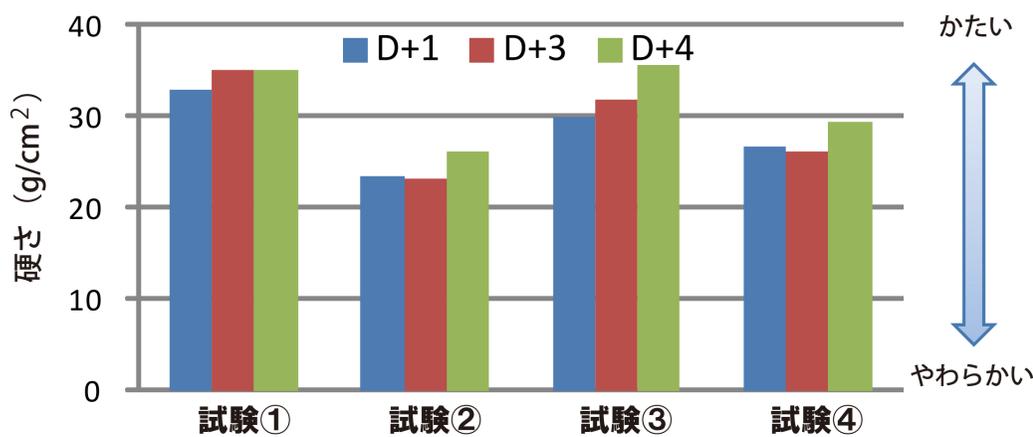
	全卵	デナビイクRICH
①	100%	—
②	100%	対卵0.4%
③	80%	—
④	80%	対卵0.4%

ボリュームと内相の様子

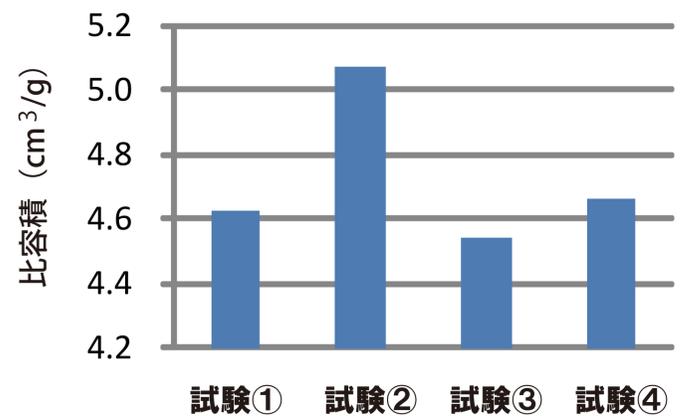


生地を安定化させ、泡立ちを保持することにより、ケーキのボリュームをアップさせます。きめが細かく、整った内相になります。端までしっかりふくらみますので、カット時の生地無駄を減らせます。卵を8割にカットしても、デナビイク RICH 添加によりコントロールと同様のボリュームが得られます（卵減量分を粉と水に置き換え）。

内相のやわらかさと老化抑制



ケーキ体積 (ボリュームUP)



食味評価

- ケーキの焼き上がりが柔らかくなります。
- 老化を抑制するため、柔らかさが持続します。
- 柔らかくしっとりとしたケーキになります。
- 口どけが良くなります。
- 卵を減らしても、柔らかさ、しっとり感、口どけがコントロールより良い結果が得られました。

