

ナガセの酵素剤 デナベイク RICH

～ Pound Cake ～

デナベイク RICH の効果

- ボリュームがでます
- 原材料を減らせます
- 生地安定化により作業性が向上します
- やわらかくしっとりとしたケーキができます



生地安定化（分離の抑制）



ミキシング中に作用し、効果を発揮しますので、工程を変更する必要はありません。生地を安定化させ、分離を抑えます。仕込み量を増やすことができ作業効率をアップさせます。

ケーキ体積（ボリュームUP）



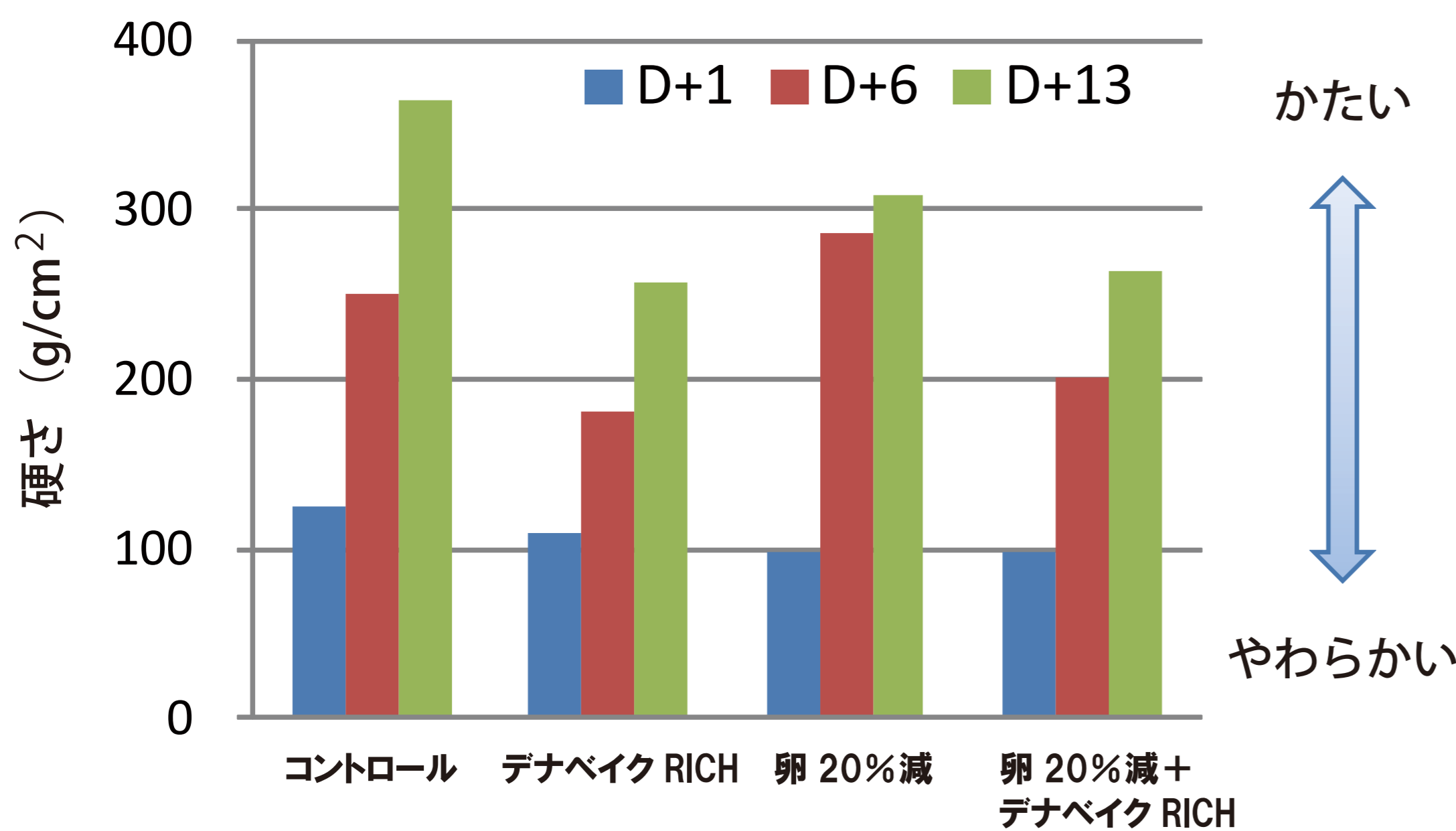
コントロール
比容積 2.0

デナベイク RICH
比容積 2.1

卵 20%減
比容積 1.8

卵 20%減+デナベイク RICH
比容積 2.0

内相のやわらかさと老化抑制



パウンドケーキ (%)	従来法		20% 減卵	
	コントロール	デナベイク RICH	コントロール	デナベイク RICH
砂糖	100	100	100	100
小麦粉	100	100	100	100
無塩バター	100	100	100	100
全卵	100	100	80	80
ベーキングパウダー	0.3	0.3	0.3	0.3
食塩	0.5	0.5	0.5	0.5
水	0	0	20	20
デナベイクRICH	0	0.2	0	0.16

180℃、45 分間焼成