

산쇼트

케이크에는 가벼움과 부드러움이 요구됩니다.
「산쇼트」는 우수한 기포력을 지니고 있으며,
풍미 좋은 케이크를 구워낼 수 있는 액상 쇼트닝입니다.

● 특징

① 우수한 기포력

탁월한 기포력을 지녀 기존보다 가벼운 케이크 반죽을 만들 수 있습니다.
또한 짧은 시간 안에 기포되므로 작업 효율이 향상됩니다.

② 다양한 제조법에 사용 가능합니다

「산쇼트」는 기포성과 유화성을 가진 액상 쇼트닝으로, 후분법,
올인믹스법,슈가배터법에 사용할 수 있어 우수한 작업성과 높은 반죽
안정성을 제공합니다.

표준 사용량 후분법: 30% 이상

올인 믹스법: 45% 이상

슈가배터법: 10% 이상

③ 담백한 풍미로 재료의 맛을 살려줍니다

함께 사용하는 재료(버터, 과일, 코코아 등)의 풍미를 잘 살려줍니다.

- 포장 및 형태 16.5Kg(캔)
10Kg(5Kg x 2) (캔)
10Kg(백인박스)

- 보관 방법 15~23 °C로 보관

日油株式会社

食品事業部

本 社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3(恵比寿がーテンプレイスタワー)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル)

名古屋支店 〒450-0002 名古屋市中村区名駅4-8-14(名古屋三井ビル北館)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神 1-12-1 (福岡東海ビル)

札幌営業所 〒064-0916 札幌市中央区南 16条西 10丁目

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL03-5424-6765 (タ・イヤル

イン) TEL06-6454-6568 (タ

ンヤルイン) TEL052-551-616

3 (ダイヤルイン) 1^092-741-

3211 (タ・イヤルイン) TEL01

1-533-2616 (タ・イヤルイン)

TEL044-281-2500 (代表)

Ta.044-281 -2502 (タ・イヤル

イン)



가와사키 사업소 다이시공장 품질보증부

제 품 규 격 서

【제품명】 산쇼트 BB 【구분】 식품 【명칭】 쇼트닝(유동상) 【내용량】 10kg x 1 【상태】 페이스트

명칭	비고	구분	배합률	종류
식용 식물 유지		식품	89.6849	유자씨 기름
유화제		첨가물	10.3138	프로필렌글리콜 지방산 에스테르 글리세린 지방산 에스테르
향료		첨가물	0.0013	
합계			100.0000	

【위생 규격】

항목	단위	규격치
일반생균수	개/g	300이하
대장균군	-	음성
곰팡이·효모	개/g	30이하
중금속[Pbとして]	ppm	10이하
비소[As ₂ O ₃ として]	ppm	1이하

【일반 규격】

항목	단위	규격치
풍미	-	양호
상태	-	유동상으로 균 일한 백탁
산가	-	0.2이하

【영양성분표시】

제품 100g당(추정치)

성분	단위	계산치
열량	kcal	900
단백질	g	0.0
지질	g	100.0
탄수화물	g	0.0
식염상당량	g	0.0
수분	g	0.0
회분	g	0.0

【보존 방법】 15℃~25℃ 로 보관

【소비 기한】 180일

【제조국】 일본(카나가와)

【최종 식품 표시 예】

쇼트닝/유화제, 향료

유전자 조작 정보는 유래 원료 정보를 바탕으로 기재하고 있습니다.
상기 내용은 원료 사정에 의해 변경될 수 있습니다.
표시 예는 귀사 라벨 표시를 보증하는 것이 아닙니다.

제과용 유동상 쇼트닝 산쇼트



풍미 좋은 부드럽고 상콤한 케이크를 만들 수 있는 제과용 유동상 쇼트닝입니다. 버터 스펀지케이크부터 버터 케이크 까지 다양한 용도로 사용하실 수 있습니다.

시리즈

「산쇼트 EX」

< 특징 >

- ◆ 기포력을 높여 가벼운 케이크를 만들 수 있도록 한 제품입니다. 기존 제품(산쇼트)에 비해 기포 형성 시간이 1/2~2/3로 단축됩니다.
- ◆ 후분법에서는 밀가루 혼합 후에도 비중 변화가 적어 품질 유지에 유리합니다.
- ◆ 반죽 안정성이 높아 바움쿰 등에 효과를 발휘합니다.
- ◆ 기포성 유화지(자사 알루에트 시리즈)와 병용 가능하기 때문에 다양한 종류의 케이크에 활용할 수 있습니다.

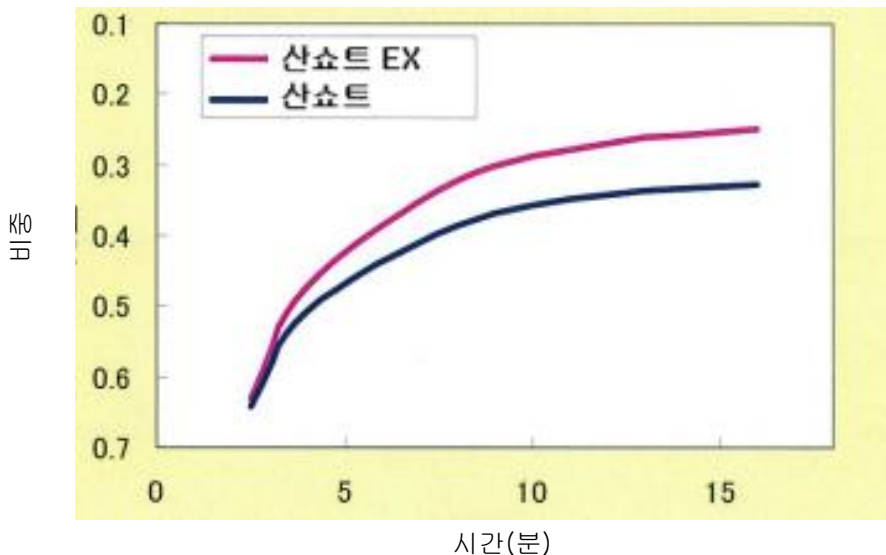
사용 방법: 기존의 「산쇼트」 제품과 동일

첨가량 : 버터 스펀지 케이크 35% 이상

버터 케이크 (슈가 배터법) 20% 이상

올인 믹스법 45% 이상

참고 데이터(버터 스펀지 반죽의 기포성)



산쇼트는 버터 스펀지 케이크~버터 케이크까지 폭넓은 케이크에 기능을 발휘하는 제과용 유동성 쇼트닝입니다. 촉촉함과 부드러움 향상, 품질 안정화 등의 장점이 있습니다.

기능 1 촉촉함 & 부드러움 실현

산쇼트는 굵고 난 후에도 상태가 좋고 촉촉하며 입안에서 잘 녹는 케이크를 만들 수 있습니다. 코코아 케이크와 같이 펄펄해지기 쉬운 케이크에서 그 효과는 두드러집니다.

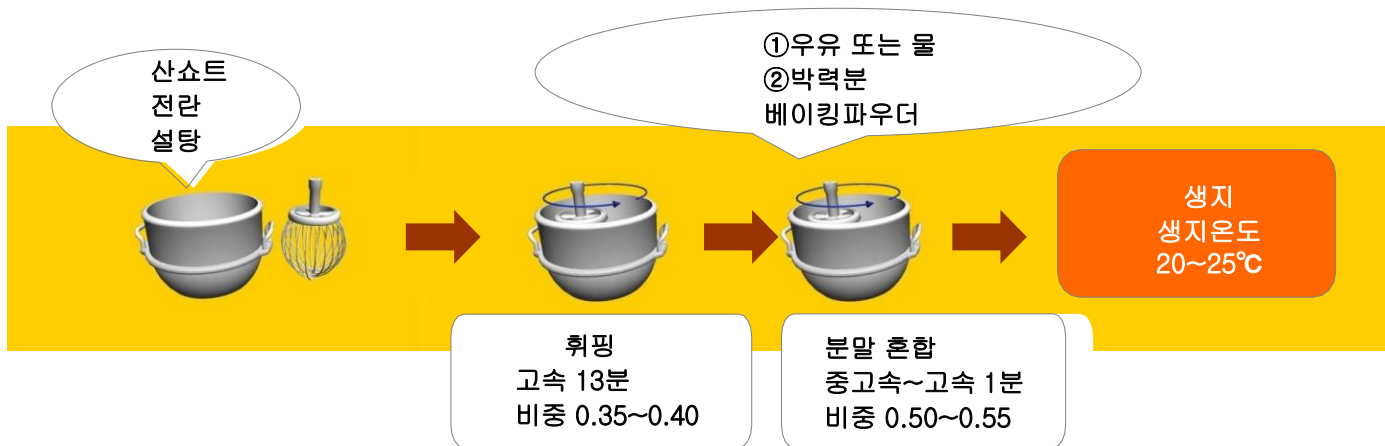
기능 2 다양한 케이크 제조법에서 기능 발휘

산쇼트는 후분법, 슈가 배터법, 올인 믹스법 등 다양한 케이크 제조법에 사용할 수 있어 작업 효율을 높이고 품질을 안정화 합니다.

◆버터 스폰지 케이크

후분법

산쇼트 첨가량 : 밀가루 대비 35% 이상



◆버터 케이크

슈가 배터법

산쇼트 첨가량 : 밀가루 대비 20% 이상



올인 믹스법

산쇼트 첨가량 : 밀가루 대비 45% 이상

산쇼트
버터 또는 마가린, 설탕, 전란,
우유 또는 물

박력분
베이킹파우더



생지
생지 온도
20~25℃

프리믹스
고속 30초

취핑
중속~고속 3~6분
비중 0.65~0.95

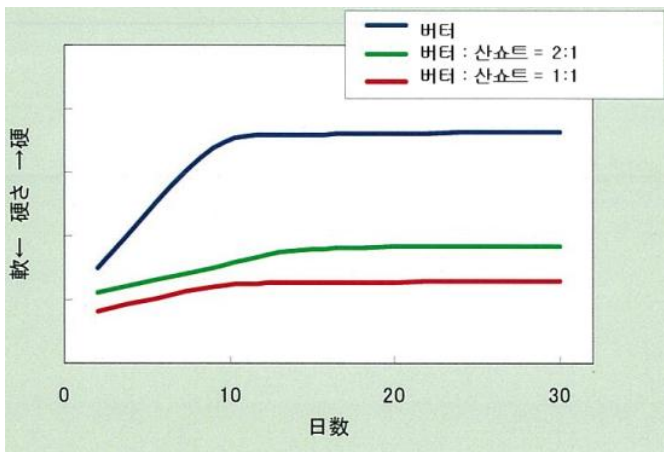
기능 3 노화 방지

산쇼트는 케이크의 노화를 억제하고 부드러운 식감을 오래 유지합니다.

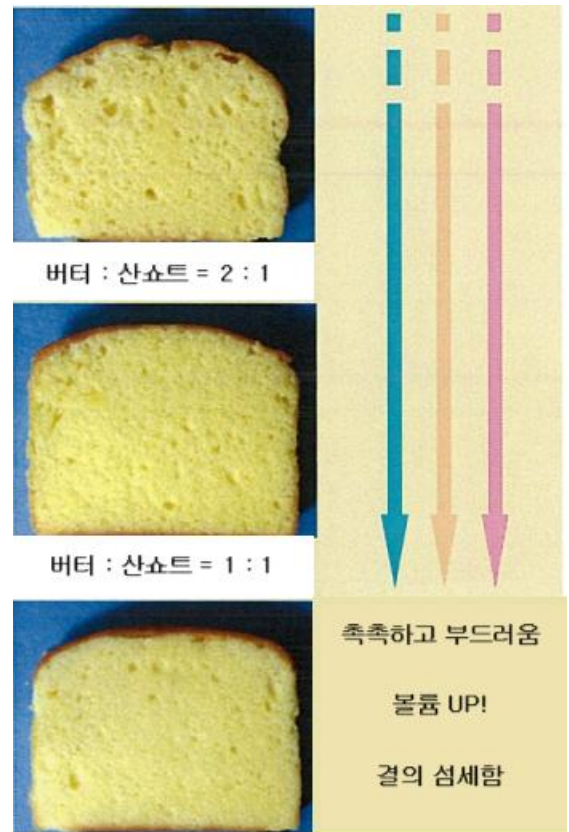
◆버터 케이크의 응용 데이터(슈가 배터법)

원재료	대조군	2:1 병용	1:1 병용	
버터	90	60	45	
산쇼트	-	30	45	
상백당	90	90	90	
전란	90	90	90	
브랜드	5	5	5	반죽 비중 0.80
박력분	100	100	100	브랜드형
베이킹파우더	1.5	1.5	1.5	반죽량 500g

대조(버터 단품)



버터 케이크 경도 변화



반죽 비중에 대해서

더 맛있는 케이크를 안정적으로 만들기 위해 반죽 비중 측정을 권장합니다.

비중 = (컵 + 반죽)중량 - 컵 중량 / 컵 용적

컵의 용적은 물을 넘치지 않게 채웠을 때의 물의 중량 g 또는 용적 ml입니다.

제품 개요

분류	쇼트닝(유동형)
원재료명	식용 식물성 유지, 유화제, 향료
보관 온도	15~25℃에서 보관해주세요
포장 단위	16.5kg/ 캔, 5kg 캔 x 2/골판지 상자, 10kg/Bag in Box

사용시 주의 사항

산쇼트의 보관 온도는 15~25℃입니다. 저온에서는 유동성이 떨어지지만 기능에는 문제가 없습니다. 고온에서는 산쇼트가 분리되는 경우가 있지만, 균일하게 섞이면 문제없이 사용할 수 있습니다.