

알루에트

알루에트는 스펀지 케이크에 대한 연구를 거듭한 끝에 탄생한
제과용 기포성 유화 지방입니다.

맛있는 케이크 만들기에 꼭 활용해 보시기 바랍니다.

● 특징

- ①우수한 기포력과 유화 안정성을 보여 작업성이 향상됩니다.
알루에트는 살균란(殺菌卵) 사용 시에도 우수한 기포력을 발휘합니다. 또한, 저온에서도 뛰어난 기포력을 발휘하므로 품질 안정화에 기여합니다.
- ②수제 느낌의 다공질(포러스) 조직을 가진 케이크를 만들 수 있습니다.
- ③굵고 난 뒤의 꺼짐이 적고, 촉촉한 식감을 가진 케이크를 만들 수 있습니다.
- ④입에서 부드럽게 풀리고, 잘 녹는 케이크를 만들 수 있습니다.
- ⑤달걀의 풍미가 살아 있는 맛있는 케이크를 만들 수 있습니다.

- | | |
|-------------|----------------------------|
| ● 표준 사용량 | 밀가루 대비 15% |
| ● 포장 및 형태 | 8 Kg 상단 절단 캔, 16Kg 상단 절단 캔 |
| ● 보관 시 주의사항 | 냉장 보관 (10℃이하 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(恵比寿ガーデンプレイスタワー19F)
 大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル12F)
 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3F)
 福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F)
 札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目9番地 (大都ビル4F)
 大師工場 〒210-0865 川崎市川崎区千鳥町3-3
 食品研究所 〒210-0865 川崎市川崎区千鳥町3-3

Tel.03-5424-6765(ダイヤルイン)
 Tel.06-6454-6568(ダイヤルイン)
 Tel.052-551-6163(ダイヤルイン)
 Tel.092-741-3211(ダイヤルイン)
 Tel.011-281-9871(ダイヤルイン)
 Tel.044-281-2500(代表)
 Tel.044-281-2502(代表)

제 품 규 격 서

【제품명】알루에트 【구분】식품 【명칭】유지가공식품 【내용량】8kg x 1 【상태】페이스트

명칭	비고	구분	배합률	종류
식물 유지		식품	29.2600	유자씨 기름
소르비톨	제조용제	첨가물	34.1311	D-소르비톨
유화제		첨가물	15.6177	글리세린 지방산 에스테르
				프로필렌 글리콜 지방산 에스테르
				쇼당 지방산 에스테르
				식물 레시틴
알코올	제조용제	첨가물	0.9067	에탄올
인산염(Na)	제조용제	첨가물	0.0585	
향료		첨가물	0.0196	
착색료		첨가물	0.0015	β-카로틴
물		식품	20.0049	
합계			100.0000	

【위생 규격】

항목	단위	규격치
일반생균수	개/g	3000이하
대장균군	-	음성
곰팡이·효모	개/g	10이하
중금속[Pbとして]	ppm	10이하
비소[As2O3として]	ppm	1이하

【일반 규격】

항목	단위	규격치
상태	-	양호
수분	%	28.0~32.0
유분	%	44.0~48.0
당분	%	24.0~27.0

【영양성분표시】

제품 100g당(추정치)

성분	단위	계산치
열량	kcal	492
단백질	g	0.0
지질	g	42.3
탄수화물	g	26.5
식염상당량	g	0.0

수분	g	30.4
회분	g	0.1

【보존 방법】

냉장 보관(10℃이하로 보관)

【소비 기한】

180일

【제조국】

일본(카나가와)

【최종 식품 표시 예】

유지 가공 식품(식용 유지)/소르비톨, 유화제, 알코올, 인산염(Na), 향료, 착색료(카로틴)

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.

기포성 유화지 「알루에트」에 대해서

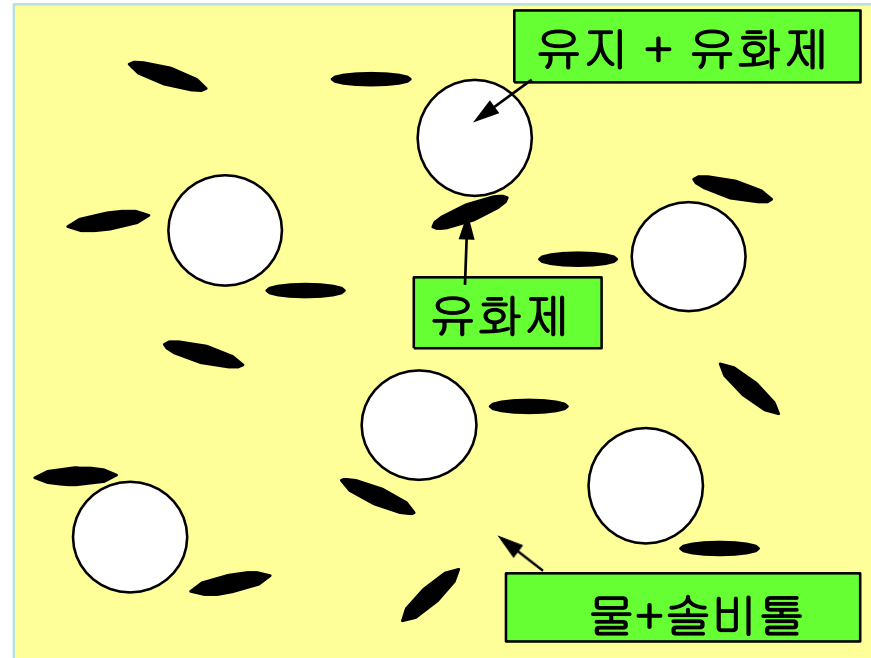
제품명

기포성 유화지

알루에트

알루에트 100

유화 형태 이미지



- 상태 페이스트 형태
- 표준 사용량 밀가루 대비 15%
- 용도 스펀지케이크 류
- 포장 형태 8kg, 16kg
- 보관 조건 상단 개봉 캔
- 보관 조건 냉장(10℃이하)

독자적인 배합과 제조법으로
유화제를 액정화

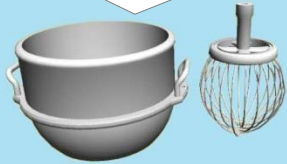
「알루에트」 특징

- ① 우수한 기포력과 유화 안정성을 나타내어 작업성이 향상됩니다.
- ② 수제 느낌이 나는 다공성(포러스) 조직의 케이크를 만들 수 있습니다.
- ③ 굵고 난 뒤에도 복원력이 좋으며, 촉촉한 케이크를 만들 수 있습니다.
- ④ 입에서 잘 풀어지고 부드럽게 녹는 케이크를 만들 수 있습니다.
- ⑤ 달걀 풍미가 살아 있는 맛있는 케이크를 만들 수 있습니다.

알루에트를 사용한 생지 만들기(버터 스펀지 케이크)

올인 믹스법

알루에트
설탕, 전란, 우유 또는
물, 실피드



프리믹스



휘핑



생지

후분법

알루에트
전란, 설탕



휘핑



분말 혼합

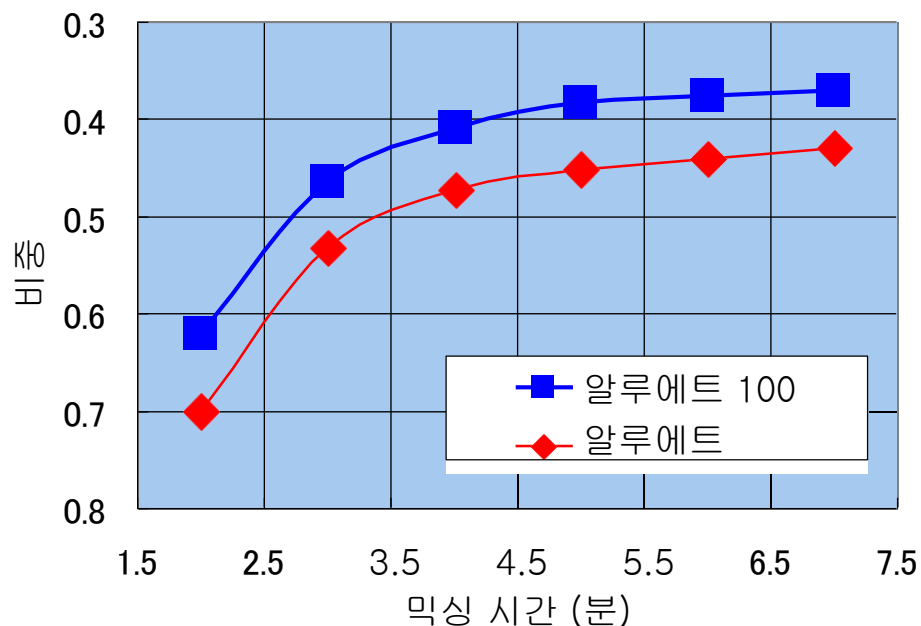


생지

①우유 또는 물
②박력분
베이킹파우더

알루에트 기능

● 알루에트 시리즈 기포성



알루에트 시리즈의 기포 특성

● 알루에트 시리즈의 생지 온도 내성 (표준 버터 스펀지)

