

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル
OYC BAKERY STYLE

季節限定
SUMMER

フラワーペースト

真夏のパインココナツクリーム

南国感
あふれる味わい

パイン × ココナツ
アナナスココ風味



【商品名】 真夏のパインココナツクリーム

【名称】 フラワーペースト

【使用食品への食品添加物表示例】 加工澱粉、香料、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、
増粘多糖類、カロチン色素

【アレルギー表示(府令7品目)】 卵・乳成分

【保存方法】 15～25℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前60日

【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

Mar. 2023

真夏のパインココナツクリーム のこだわり



沖縄県産パインアップルを使用

ビタミン、食物繊維が多く含まれているパインアップルは、夏にピッタリなフルーツです。ジュシーで酸味と甘みのバランスが良い沖縄県産パインアップルを使用しました。



アナナスココ風味のクリーム

アナナスはパインアップル、ココはココナツを意味します。パインアップルとココナツを組み合わせた酸味と甘みが楽しめるクリームです。



南国感あふれるアイテムに活用

生食用途、包あん用途、焼き込み用途としてご使用いただけます。南国感やリゾート気分を味わえるパンメニューへのラインアップ拡充にご活用ください。



トマトソースと一緒に惣菜パンにも！

<ハワイ風デニッシュ>

RECIPE

パインココサンド

黄色と白のバイカラーが映えるクロワッサンサンドです。
真夏のパインココナツクリームとマシュマロの組み合わせが相性の良い一品です。



断面も映える！

ダブルココナツパインパン

トッピングにココナツロングを使用した見た目にも可愛いパンです。真夏のパインココナツクリームとホイップを合わせた爽やかでクリーミーな味わいに仕上げました。冷やしてもおいしいです。



★パインココナツホイップ

真夏のパインココナツクリーム：ホイップ=1：1

配合

小麦粉(リスドオル).....	80%
小麦粉(ミリオン).....	20
イースト(LT-3)●.....	5
パン品質改良剤(ユーロベイクLS)●	0.3
砂糖.....	15
油脂：マーガリン.....	8
食塩.....	1.6
モルトエキス(モルトエース20)●	0.5
発酵風味液(極旨)●.....	2
水.....	43
【対生地】	
ロールイン油脂.....	35
★黄生地	
小麦粉(カメリヤ).....	100%
イースト(LT-3)●.....	4
パン品質改良剤(オリコNB)●	0.4
油脂：ショートニング.....	8
ぬるま湯.....	70
食品用色素：黄色.....	3

●は当社製品です。

工程

油脂
ミキシング：↓L3M1分
捏上温度：21℃
発酵条件：28℃/30分
大分割：2kg
リタード条件：0℃/15～20時間
ロールイン：ロールイン油脂700g
4つ折り2回
★黄生地450gを貼り付け
伸展させる
厚さ：3.3mm
分割重量：65g(底辺8×高さ21cm)
成型：クロワッサン成型
ホイロ時間：60分
ホイロ条件：32℃/75%RH
焼成時間：16分
焼成温度：①205℃/②190℃
仕上げ：液糖 塗布
サンド重量：
真夏のパインココナツクリーム●30g
焼き目をつけたマシュマロ3個
アーモンドプラリネ適宜

配合

【中種】	
小麦粉(カメリヤ).....	70%
イースト(VF)●.....	3
パン品質改良剤	
(モアブルーS)●.....	0.1
ぶどう糖.....	3
全卵.....	10
本格パン種	
(パネートネ種 Vecchio)●.....	5
水.....	30
【本捏】	
小麦粉(カメリヤ).....	30%
イースト(VF)●.....	0.3
パン品質改良剤(フワットナー)●	1
砂糖.....	18
油脂：マーガリン.....	12
食塩.....	1.2
濃縮乳.....	8
水.....	12

●は当社製品です。

工程

【中種】
ミキシング：L2M2分
捏上温度：26℃
発酵条件：28℃/2時間
【本捏】
ミキシング：L3M6H1↓M3H2分
捏上温度：27℃
フロアタイム：20分
分割重量：35g
ベンチ時間：20分
成型：真夏のパインココナツクリーム●25g
包あん(丸)
ホイロ時間：50分
ホイロ条件：35℃/85%RH
焼成時間：12分
焼成温度：①200℃/②190℃
注入重量：★パインココナツホイップ 10g
仕上げ：アイシング 上部のみ塗布
ココナツロング 適宜
キャラメリゼマカダミアナツ



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929 https://www.oyc.co.jp

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター
東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL:(03)3968-1110 FAX:(03)3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
TEL:(06)6384-1224 FAX:(06)6338-4773