

## PBFザクザククッキー



【製品特長】 乳・卵原料を使用していません。

オートミールとアーモンドでザクザク食感、香り高いミルクチョコレートと相性抜群です。

原材料	配合 (g)	%	製法
<b>PBバター*</b>	45	17.03	① 調温したPBバターからたまごミックスまでを低速ですり合わせます。 ② 豆乳を少しづつ加えて合わせます。 ③ 薄力粉からベーキングパウダーまでを加えて混ぜ合わせます。 ミキシング： 低速45秒～
ブラウنشユガー	42	15.90	
食塩	0.2	0.08	
<b>たまごミックス*</b>	5	1.89	
豆乳*	10	3.79	
薄力粉	35	13.25	④ NXTミルクテイストとアーモンドを加えて混ぜ合わせます。
オートミール	40	15.14	
アーモンドパウダー	25	9.46	
ベーキングパウダー	2	0.76	④ 棒状に成形し冷やし固めます。
<b>NXT ミルクテイスト*</b>	40	15.14	⑤ 約1cm厚にスライスし、天板に並べて焼成します。
アーモンド(8割)	20	7.57	

焼成温度	上火	180℃	下火	180℃
焼成時間	18~20分			

### 【備考】

- \* CALLEBAUT NXTデリーフリーミルクテイストチョコレート 使用 (カカオ分42.3%) / 株式会社前田商店
- \* PBバター・たまごミックス 使用 / 株式会社J-オイルミルズ
- \* 豆乳 = 無調整豆乳 使用
- \* ベーキングパウダー = アイコク Fアップ 使用

## 【 PBバター Plant-Based Butter 】

※乳製品のバターではありません。

植物由来のファットスプレッド製品です。バターの風味やコクを徹底的に分析したノウハウと風味技術をかけ合わせ、乳原料不使用でミルク感やバターの後味/コクを再現しました。

- 名称：ファストスプレッド
- 原材料名：食用精製加工油脂、食用植物油脂/香料
- 容量：10kg

## PBF ガトーショコラ



【製品特長】 卵不使用（卵代替にたまごミックス、豆乳使用）

材料	配合 (g)	%	製法
<b>PBバター*</b>	90	18.26	① PBバターとスプレンダーHGをよく混ぜます。
スプレンダーHG	5	1.01	
上白糖	85	17.24	② 油脂に上白糖、液糖、たまごミックスを加えてよく混ぜます。
液糖	15	3.04	
<b>たまごミックス*</b>	40	8.11	③ 豆乳、水を少しづつ加え乳化させます。
豆乳*	70	14.20	
薄力粉	30	6.09	④ たまご風味油を入れて乳化させ、薄力粉、強力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーを加えてさっくり混ぜ合わせます。
強力粉	25	5.07	
ベーキングパウダー*	3	0.61	
ココアパウダー	10	2.03	⑤ 出来上がった生地に溶かしたNXTダークチョコレートを加えて混ぜ合わせます。
<b>NXT ダーク*</b>	80	16.23	
水	40	8.11	

焼成温度	上火	180℃	下火	180℃
焼成時間	約45分			

### 【備考】

- \* 5号型：460g
- \* CALLEBAUT NXTデリーフリーダークチョコレート 使用 (カカオ分55.7%) / 株式会社前田商店
- \* PBバター・たまごミックス・スプレンダーHG使用 / 株式会社J-オイルミルズ
- \* B.P = アイコク Fアップ 使用

## 【 プラントベースたまごミックス 】

※動物性の卵は使用していません。 ※100%の卵の代替はできません。

製菓において卵が担う機能のうち、卵白による骨格の形成の一部を代替します。

### 【 使用例 】

卵ミックス(卵の1/3~1/2) + 豆乳(たまごミックスの約2倍) + 水(粘度調整)

- 名称：製菓材料
- 容量：10kg
- ※本品に含まれるアレルギー物質：小麦、大豆

## PBF ブラウニー

【製品特長】 乳・卵原料を使用しません。  
精製糖不使用。(ブラウンシュガー使用)



焼成温度	上火	185℃	下火	160℃
焼成時間	約24分			

原材料	配合 (g)	製法
<b>PBバター*</b>	120	* NXTダークチョコレートは溶解して使用します。
<b>NXT ダーク*</b>	40	* PBバターは調温して使用します。
ブラウンシュガー	100	①ブラウンシュガー、食塩、たまごミックスは混ぜ合わせ、篩いにかけて次にインスタントコーヒーを加えます。
トレハロース	50	
食塩	0.2	②PBバターと溶解したNXTダークチョコレートを混ぜ合わせます。
<b>たまごミックス*</b>	45	
豆乳*	80	③①と②を混合します。(生地は立てません)
インスタントコーヒー	0.5	
強力粉	65	④③に豆乳を少しずつ加えます。
ココア	30	
ブラックココア	5	⑤④に強力粉からベーキングパウダーまでを加え、合わせます。
ベーキングパウダー*	1	
くるみ8割	40	⑥最後にくるみ8割を加え、合わせます。

### 【備考】

- \* CALLEBAUT NXTデリーフリーミルクテイスト 使用 (カカオ分42.3%) / 株式会社前田商店
- \* PBバター・たまごミックス 使用 / 株式会社J-オイルミルズ
- \* 豆乳 = 無調整豆乳 使用
- \* ベーキングパウダー = アイコク Fアップ 使用

## Violifeクリーミシトロン

【製品特長】 ・動物性の食品を使用せずに本格的なケーキが作れます。  
・violifeクリーミイはクリームチーズに比べて滑らかなので混ぜ合わせるのが容易です。  
・チーズのようなコクがしっかりと出ています。 ・きれいな白で出来上がります。



焼成温度	上火	180℃	下火	180℃
焼成時間	約45分			

材料	配合 (g)	製法
【クッキー生地】		【クッキー生地】
<b>PBバター*</b>	55	①PBバター、上白糖をピーターで混ぜ合わせます
上白糖	40	②水を加え合わせます
水	7	
薄力粉	100	③篩った薄力粉を加え合わせます
【クリーミシトロン】		④冷蔵庫で休ませた後粗めの篩にかけ焼成します
<b>Violifeクリーミイ*</b>	140	【クリーミシトロン】
グラニュー糖	40	
レモンジュース	10	①豆乳ホイップをあらかじめ立てておきます
豆乳ホイップ	180	②Violifeクリーミイとグラニュー糖、レモンジュースを混ぜなめらかな状態にします
水	120	
グラニュー糖	8	③水を沸騰させグラニュー糖、トレハロース、ル・カンテンウルトラを混ぜ合わせます
トレハロース	18	
ル・カンテンウルトラ*	8	④②に混ぜ合わせます
		⑤豆乳ホイップを加え合わせます

### 【備考】

- \* PBバター・Violifeクリーミイ 使用 / 株式会社J-オイルミルズ
- ※ル・カンテンウルトラ® = 伊那食品工業株式会社