

洋菓子用天板油



キャロップ 50

高粘度タイプの離型油で、スポンジ生地などの配合がリッチな商品に適し、安定した離型が得られます。

- 16kg 液体



デコし OMU-3

付着性・進展性に優れ、天板からスチールオープンまで幅広い用途に適し、オールマイティな洋菓子用離型油として定評があります。

- 16kg 液体



キャロップ 50IP

熱安定性・酸化安定性ともに高く、糖・卵分の多いスポンジ生地などの配合がリッチな商品の離型油として最適です。

- 180kg、16kg 液体



スティックアウト

粉体を配合した洋菓子用離型油。抜群の離型性能にて、焼き上がりの表面をきれいに仕上げます。

- 16kg 液体粉入り



キャロップ 820

こげつき・油汚れを抑えた配合で、商品へのカーボン付着を抑えた純植物性の離型油です。

- 16kg 液体



スイートパティスリー

洋菓子専用離型油。糖分・卵・バターを多く含むはがれにくい生地でも、この離型油なら、焼き型からキレイにはがれます。

- 500ml×12 エアゾール



キャロップ 1000

安定性の高い植物油ベースの離型油で、シュー皮、エクレアなどのスチールオープン用です。

ノンアレルギー

乳化剤フリー

- 16kg 液体



キャロップ S

比重の軽い生地でも風味や外観を損ねることなく離型させ、ソフトに焼き上げます。

- 7.5kg×2 固形粉入り

