

洋菓子用 エアゾール離型油

Sweet Patisserie

スイートパティスリー

どんな生地でもきれいに とれる!

洋菓子用 離型油とは?

洋菓子は、レシピの種類がたくさんあり、糖分（砂糖類）、卵、バターを多く含む生地は、焼き型から剥がれにくいことが多いです。

焼き上がりの食感、表面状態、にこだわるパティシエは、思い通りのおいしいお菓子が焼けず、悩み苦労し続けていました。

『どんな生地でもきれいに焼ける』この要望に応える為、横浜油脂工業では、分析、研究、改良テストを重ね、完成させました。

日本初の『洋菓子用離型油』
ぜひ、お試しください。



『きれいに焼ける』
洋菓子はコレ!

フィナンシェ、マドレーヌ、焼きドーナツ、スポンジケーキ、カステラ、シフォン、クグロフ、人形焼、パウンドケーキ、ワッフル、マフィンなど

ココが
特徴!

糖分の多い洋菓子でも抜群の離型力を発揮
フィナンシェ、マドレーヌ、スポンジなど多様な生地に対応
安心のノンアレルギータイプ

荷姿：500ml×12本
JAN：4979782045249

Linda 横浜油脂工業株式会社

【お問い合わせ先】

本社：横浜市西区南浅間町 1-1

電話：045-313-8251 FAX：045-314-2026