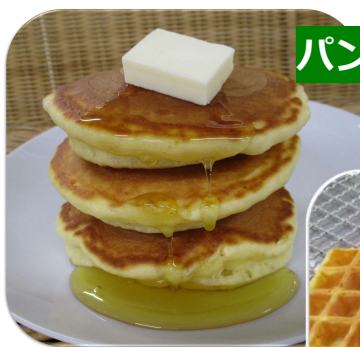


ホシノ天然酵母パン種 発酵洋菓子のご提案

美味しいパン作りを洋菓子にも応用しませんか。
ホシノ天然酵母パン種を使って、他の製品と差別化
した付加価値のある洋菓子をご提案させていただきます。

メリット

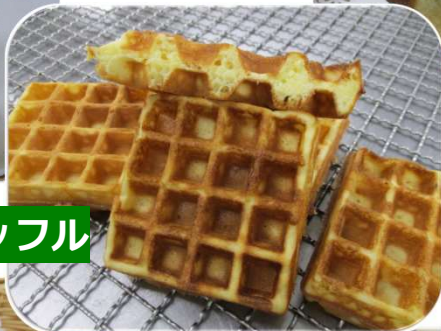
- ・軽い食感になり、しっとり口溶けが良くなる
- ・発酵による独特な味や風味がでる
- ・バター、砂糖の量を減らせる（BP不要）
- ・高糖度でも発酵が安定し、扱いやすい
- ・焼き色が綺麗にでる
- ・冷凍しても良好で、半解凍での食感もお薦め



パンケーキ



バターケーキ



ワッフル



スポンジ



ガトーショコラ



マドレーヌ



ソフトクッキー