

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 10-17

平成22年 7月26日

業務用小麦粉新製品発売のお知らせ

昭和産業株式会社（社長：横澤正克）は、このたび業務用小麦粉の新製品 2 品を発売いたしますので、お知らせいたします。

今回の新製品はどちらも菓子用小麦粉で、それぞれ「口溶け」と「風味」という異なる特徴をもち、さらにお客様が 2 種の小麦粉をブレンドすることで様々な洋菓子にオリジナリティを表現していただけます。

それぞれの商品概要は下記の通りです。

記

1. 製品名称 **【C blanc】** (シーブラン)
 【noir C】 (ノワールシー)
2. 製品荷姿 25kg袋
3. 発売時期 7月下旬
4. 特 徴 **【C blanc】**: ふんわりと口溶けの良い食感のケーキは、日本で多くの人に愛されています。“シーブラン”は、小麦の持つ特性を活かしながら作られた小麦粉で、口の中で自然に消えてしまう崩壊感あるスポンジ生地を実現します。その口溶けはムースやクリームとの相性が良く、ショートケーキやロールケーキ等に最適です。

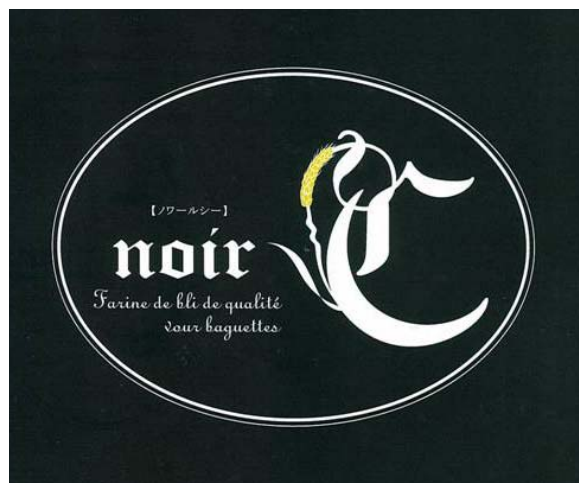
【noir C】: 長い間親しまれてきたヨーロッパの伝統菓子は、しっかりと小麦粉の香りと味を持っています。“ノワールシー”はフランス産小麦をはじめとする厳選した原料配合と特殊製法で作られた小麦粉で、味わい深い風味と特徴ある舌触りを持ったスポンジ生地を実現します。その風味は、アーモンドプードル等ナッツ類との相性が良く、マドレーヌやサブレ等の焼き菓子にも最適です。

< イメージロゴ >

【C blanc】



【noir C】



以上

【商品についてのお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 製粉部

TEL : 03-3257-2904 FAX : 03-3257-2945

【本リリースに関するお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 経営企画部広報課 (大内)

TEL : 03-3257-2042 FAX : 03-3257-2097

C blanc と noir C 基本レシピ

○ C blanc 100% ショートケーキ *shortcake*

口の中で溶けるようなソフトなジェノワーズ。



【材料】(1台 直径15cm)

〈生クリーム〉
生クリーム38% …… 300g
グラニュー糖 …… 25g
バニラエッセンス …… 適量

〈ジェノワーズ〉

C blanc …… 120g
全卵 …… 4個
グラニュー糖 …… 130g
トレモリン(転化糖) …… 60g
バター無塩 …… 20g

【作り方】

- ①全卵とグラニュー糖、トレモリンをしっかりと泡立てる。
- ②裏ごししたC blancを加える。
- ③溶かしたバターを加える。
- ④180℃ 約35分焼成(直径 15cm×2台)
- ⑤ジェノワーズを厚さ1.5cmにスライスする(2枚)。
- ⑥立てた生クリームをナッペし、半割イチゴのをせる。
- ⑦生クリームをナッペする。
- ⑧まわりをナッペしデコール。

◐ C blanc 60% / noir C 40% マドレーヌ *madeleine*

ソフトな食感にちよっぴり歯ごたえを加えました。



【材料】(シェル型の場合…5個、カップの場合…3個)

C blanc …… 70g
noir C …… 50g
グラニュー糖 …… 90g
全卵 …… 100g
ハチミツ …… 10g
バター無塩 …… 90g
ベーキングパウダー …… 5g

【作り方】

- ①C blanc, noir C、ベーキングパウダーを合わせ裏ごしする。
- ②グラニュー糖を加える。
- ③全卵・ハチミツをよく混ぜる。
- ④粉類と合わせる。
- ⑤溶かしバターを加える。
- ⑥好きな型に絞り、180℃ 約20分焼成

◑ C blanc 75% / noir C 25% 抹茶ロール *matcha roll*

どんなクリームとも相性の良いふんわりとしたスポンジ。



【材料】(1本分)

〈ロール生地〉
C blanc …… 90g
noir C …… 30g
全卵 …… 4個
トレモリン(転化糖) …… 30g
グラニュー糖 …… 110g
生クリーム35% …… 45g
バター無塩 …… 20g

〈抹茶クリーム〉

生クリーム38% …… 120g
抹茶パウダー …… 30g
グラニュー糖 …… 100g

【作り方】

- ①全卵とグラニュー糖、トレモリンをしっかりと泡立てる。
- ②生クリームを加える。
- ③裏ごしした粉類を加える。
- ④溶かしたバターを加える。
- ⑤200℃ 約13分焼成(鉄板 39cm×59cm)
- ⑥立てた抹茶クリームをナッペし巻く。
- ⑦デコールに同様のクリームを塗る(適量)。

● noir C 100% デイアマン&サブレスショコラ *diamant & sable Chocolat*

サクサクとした歯ごたえのある食感で、他の素材の味を引き立てます。



【材料】

〈デイアマン〉(40個程度)
noir C …… 200g
バター無塩 …… 140g
グラニュー糖 …… 90g
卵黄 …… 30g
塩 …… 1g
バニラシュガー …… 1g

〈サブレスショコラ〉(50個程度)
noir C …… 100g
バター無糖 …… 100g
グラニュー糖 …… 100g
牛乳 …… 15g
ショコラクーベルチュール …… 3g
ココアパウダー …… 20g
ベーキングパウダー …… 1g
ヘーゼルナッツアッシュ 50g

〈デイアマン〉

- ①柔らかいバターとグラニュー糖をすり混ぜる。
- ②卵黄を加える。
- ③全ての粉類を合わせ裏ごしし、加える。
- ④円柱に伸ばし(40cm)、冷凍する。
- ⑤180℃ 約15分焼成

〈サブレスショコラ〉

- ①柔らかいバターとグラニュー糖をすり混ぜる。
- ②牛乳を沸かし刻んだショコラと合わせ、ガナッシュを作り、合わせる。
- ③粉類を合わせ裏ごしし、加え、最後に刻んだヘーゼルナッツを加える。
- ④1ヶ 8gに分割し、天板にのせ、180℃ 約15分焼成