

新製品  
1223031

SHOWA

本格的なのにお手軽シリーズ!!  
お手軽バターリッチトルテ

SHOWA 昭和物産株式会社

2023年3月版

ありそうでなかった!!

粉と副素材を合わせて焼くだけで、しっとりした芳醇バタートルテができる!



トルテ専用MIX粉

ミックス粉に、全卵・牛乳・バター等をまぜて35分焼くだけでしっとりとしたバター・卵感たっぷりのトルテができます。トッピングや練り込みでオリジナルメニューの展開が可能です。差別化した付加価値商品の提供が可能です。

小麦・バター・卵の香りたっぷりの焼成工房での開業をお勧めいたします。



<チーズトルテ>



<バターリッチトルテ>

製品名 : 1223031 SHOWA お手軽バターリッチトルテMIX  
商品形態 : 20kg袋  
個装サイズ : 740×500×110  
賞味期限 : 180日

#### <製品特長>

- ☆濃厚なバターと優しい甘さ、ふんわり生地で癖になる美味しさ
- ☆バターの芳醇な香りがお客様をお店へ誘導します
- ☆18cmのホールケーキが1000円以下で提供可能!
- ☆地産商品の牛乳・卵を使用し、地元のブランド化としてお土産にも最適!
- ☆王道のプレーンタイプ、濃厚チーズトルテ、チョココーティングでザッハトルテに!!
- ☆アレンジの幅が広く使いやすいミックス粉を開発しました



<ザッハトルテ>



<バターリッチトルテプレーン/抹茶/チョコ>



ミキサー

スチームコンベクションオーブン

#### <バターリッチトルテ製造工程>

- ①卵・牛乳・SPエステル・スプレnderをペースト状にしミックス粉を加える。  
低速30秒ミキシング→粉をはらうを2回繰り返しダマがなくなるまで混ぜ合わせる
- ②中速に切替え5分間ミキシング(生地比重50~55g)
- ③溶かしたバター(50℃以上)を入れミキシングし、なじませる
- ④敷紙した型に生地を流し、以下の温度で焼成する

#### 【スチームコンベクションオープンの場合】

- 1STEP 155℃ 10分 風力1 水蒸気10%  
2STEP 155℃ 20分 風力1 水蒸気0%  
3STEP 140℃ 6~10分 風力1 水蒸気0%

#### 【オープンレンジの場合】

予熱したオーブンに霧吹きを噴霧し、そのまま160℃35分焼成

- ⑤熱いうちに紙を外し、上面・側面に溶かしバターを塗る

バターリッチトルテ  
製造工程動画QRコード



<チーズトルテ>

#### <材料/6号1個分配合(400g)>

- ・トルテ専用MIX粉 187g
- ・卵 131g
- ・牛乳 19g
- ・SPエステル 7.5g
- ・スプレnder 19g
- ・無塩バター 37g
- ・醗酵バター 20g

☆その他パウダーやジャムを加えても

◎オリジナルバターリッチトルテMIX◎  
お客様のプライベート商品開発も承りますのでご相談下さい。

オリジナル配合でご希望の場合は、製造ロット2,000kgから(20kg×100袋)より承ります。

"価格については、別途提示致します"

昭和物産株式会社

問い合わせ電話番号 03-5901-7032

Eメール info-showa@to-ho.co.jp

https://showa-bs.com/

