

ソントン業務用新商品発売のお知らせ
牛乳と合わせて炊くだけ！
アレンジ次第でお店オリジナルのカスタードが簡単に作れる!!
「オリジナルカスタードベース」新発売！

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)では、「オリジナルカスタードベース」を2015年10月1日より全国のベーカリー様向けに発売いたします。

牛乳と1:1で混ぜて炊くだけで、簡単にカスタードクリームを作ることができる優れもの！
材料は牛乳と本品だけなので、計量、工程の時間を大幅に短縮でき、アレンジ次第でお店のオリジナルの味わいに仕上がります。



今後弊社ダイレクトメールに登録していただいているベーカリー様には、商品情報やレシピを掲載したパンフレット、その他お役立ち情報をお送りします。※ダイレクトメールの登録は随時承っております。

オリジナルカスタードベース

自家製カスタードと同程度の卵黄を配合。牛乳を加えるだけでも卵のコクがしっかりと生きた本格カスタードに仕上がります。なめらかな食感と耐熱性で焼き込みからサンドまで幅広い用途にご使用頂けます。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
オリジナルカスタードベース	ピロー 500g×6×2	180日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み、サンド、コロネ

※炊き上げたカスタードは通常の自家製カスタードと同様に冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。

<フィリング使用イメージ>



作り方 ※銅なべ、または手なべで炊きます。(手なべは深さのあるものがお勧めです。)

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>	 <p>5</p>
<p>本品と牛乳を1:1の割合でなべにとり、あらかじめ混合しておきます。</p>	<p>なべを中火にかけ、ヘラで底をかきとるようにかき混ぜます。</p>	<p>とろみが出てきたら、底をかきとるように手早くかき混ぜます。</p>	<p>とろみの状態がペースト状に変わってから、更に2~3分加熱して炊き上げ終了です。</p>	<p>氷水等であら熱をとり、タッパーまたはトレイに移し、表面が乾かない様にラップをして冷蔵庫で保管します。</p>

味わいのアレンジ

 <p>バニラビーンズ、洋酒等で風味付け</p>	 <p>ホイップクリーム混合でサンド・注入に</p>	 <p>板チョコ混合でチョコ味のクリーム</p>	 <p>オレンジジュースでさわやかフルーツクリーム</p>	 <p>卵黄追加で卵味アップ</p>
<p>バニラビーンズは炊き上げ前に、洋酒・パターは炊き上げ終了時に加えます。</p>	<p>冷却したカスタードに、6分立てのホイップクリームを20~30%混合します。</p>	<p>本品1袋(500g)で炊き上げた直後のカスタードに板チョコ(75g)を混合します。</p>	<p>本品1袋(500g)、牛乳200g、オレンジジュース(果汁100%)300gの配合で炊き上げます。</p>	<p>本品1袋(500g)、牛乳500gに卵黄1個(18g)の配合で炊き上げます。</p>

オリジナルカスタードベースパンフレットイメージ



□■ロリリースに関するお問合せ□■□

ソントン株式会社 商品企画開発部マーケティング課 担当: 金高、栗田

〒135-0016 東京都江東区東陽 6-3-2

TEL:03-6386-7821/FAX:03-5635-1724 URL:http://www.sonton.co.jp/pro/