

マンゴーC34

オモテ

60-01

アルフォンソ種100%使用。無香料、無着色のマンゴーパウダー

- ◆ 素材感を生かした**アルフォンソ種100%のマンゴーピューレ**を使用しています。粉末1g=マンゴー果汁2.3gに相当し、余分な水を加えずに果汁感を強めることが可能です。
- ◆ スプレードライ製法を活かした、粒子形状が均一(30メッシュパス)で、**耐固結性、流動性**に優れたハンドリングしやすい粉末です。
- **分散性**が良く、クリームやチョコレート生地への練り込み等の際、ダマになりにくく均一に分散します。
- ◆ トロピカルフルーツの姉妹品として、**バナナC35**もごさいます。その他トロピカルフルーツ(パインアップル、パッションフルーツなど)は受注生産品となりますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

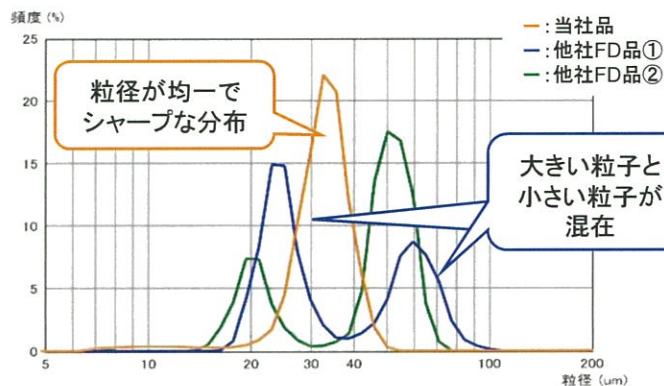
さらさらと分散性しやすく、固まりにくいパウダーです

固結なし

板状



相対湿度50%の開放系で
30分間静置した際の比較



粒径が均一で分散しやすいため、チョコレートやクリーム生地への練りこみ用途に適しています。

ご使用例

- ◆ 製菓素材: チョコレート、クリーム、アイスクリーム、キャンディ、錠菓、ガムなどへの練り込み
- ★ 粉末なので生地の物性を邪魔せずに、**果汁を濃く**できます。
- ◆ 飲料素材: マンゴージュース、マンゴーオレなど



レシピ例

マンゴーチョコ

添加量目安
1~10%

- ① チョコレートを40℃の湯煎で溶かす。
- ② パウダーを添加して練り混ぜる。
- ③ 冷やし固める。

マンゴー-C34 …… 5g (5%)
ホワイトチョコレート …… 95g

★ 粉末を約2.2%配合すると
果汁約5%相当になります。

マンゴークリーム

添加量目安
1~10%

- ① 生クリームに粉末を入れて軽く混ぜ合わせる。
- ② ハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。

マンゴー-C34 …… 10.0g (10%)
生クリーム …… 100cc
砂糖 …… 15.0g

粉末マンゴージュース

添加量目安
1~10%

- ① 粉末材料を混ぜ合わせる。(1杯分)
- ② 飲用時に水で溶解する。

マンゴー-C34 …… 3.5g (3.5%)
オレンジC88(当社製品) …… 3.5g (3.5%)
グレープフルーツC79 (当社製品) …… 1.0g (1.0%)
砂糖 …… 4.0g
水 …… 約100ml

マンゴーオレ

添加量目安
1~10%

- ① 粉末材料を混ぜ合わせる。(1杯分)
- ② 飲用時に少量の水で溶いた後、牛乳を加える。

マンゴー-C34 …… 10.0g (10%)
砂糖 …… 3.0g
水 …… 約30ml
牛乳 …… 約70ml

製品スペック

表示例(5%未満使用)	マンゴーパウダー		
表示例(5%以上使用)	マンゴーパウダー(マンゴーピューレ、デキストリン)		
濃縮倍率	2.3倍 (粉末 1kgがストレート果汁 2.3kgに相当)	マンゴー原料産地	インド
荷姿(※)	15kg/段ボール箱 (5kg×3袋)	賞味期限	24ヵ月(未開封状態にて)

(※) 受注生産品(100袋~)として、チャック付き小袋形態(100g×40袋(4kg/箱)、1kg×10袋(10kg/箱))も承ります。

お問い合わせは…

株式会社 ハヤシ商店
広島県福山市御船町1丁目 10-11
TEL:084-923-0540 FAX:084-923-0482