

マツブツ通信

Vol. 9

焼き芋ペーストの御紹介です♪



- ◎特徴
紅あずま種100%使用した
“無糖の焼きイモ”ペースト
です。蒸し芋と比較した場合、
焼きの香ばしさが食欲の秋を
増進させます。
(糖度18~28)

商品名 : 冷凍焼きいもペースト (インドネシア産)
商 荷 姿 : 5kg袋×2 = 1ケース



- *アトラクト
乳脂肪25%配合の
コンパウンドマーガリン
- *NEWホイップドール400
乳脂肪19%配合の
コンパウンドクリーム

【配合】

	材 料 名	重 量 (g)
①	アトラクト	50
	上白糖	100
	NEWホイップドール400	60
②	さつまいもペースト(※1)	500
③	卵黄	20

【製法】

- ①を鍋に入れ、溶かし②を加え練り合わせる。
- ①に③を加え合わせ、練り合わせる。

【成型】

- アルミケースにスイートポテト60gを絞る。
- 表面に卵黄を塗る。

【焼成】

200℃ (約12分)

※ お問合せ・ご相談は、各営業担当まで！
サンプルのお問合せもお気軽どうぞ☆



株式会社 飯田マツブツ

TEL 0265-21-1177
FAX 0265-21-1178

イタリア産の栗の御紹介です♪

「マロンペースト アマーロ」



◎特徴
イタリア産のマロンを100%使用し、栗と砂糖のみで作りました。ほっこりした味わいが特徴の和栗に比べ力強い風味がイタリア栗の特徴です。また、色合いも黄金色の和栗と比べると深みを帯びた茶色をしており、和栗の商品と差別化が可能です。
(糖度 55 ± 2)

商 品 名 姿 : マロンペースト アマーロ (常温)
: 1kg×12 = 1ケース (バラ可能)

「デリシャスマロン」



◎特徴
Sサイズのイタリア栗を糖漬けしてあります。糖度を低めに抑え(糖度約50)重量が軽い為、袋当たりの粒数が多くなっています(約100粒)。洋菓子のトッピング、パンの練り込みには是非御利用下さい♪

商 品 名 姿 : デリシャスマロン (常温)
: 1kg×10 = 1ケース (バラ可能)