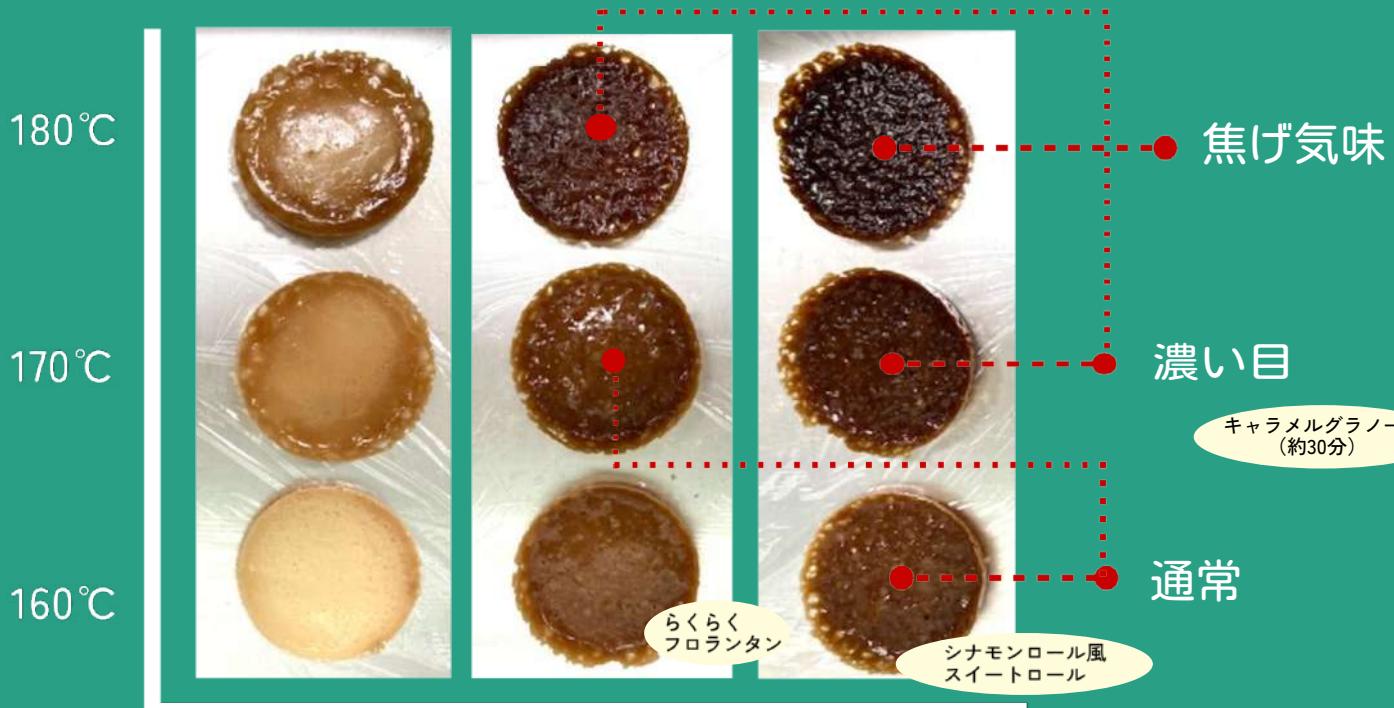


## ●ビーネックスの焼成テストを行いました●

温度と時間での溶け方と焼き色を比べてみました。



市販のプチケーキにかけて焼成してみました。(200°C7分) ➡



照りが出てカリッと仕上がりました

すでに焼成済みの物への艶出しとしてもご使用いただけます

### ●ビーネックスの特徴●

パンは同時に焼成も可能！

パンの焼成温度と同等の温度帯で焼くことができるので、振りかけて同時に焼成が可能です。

艶出し効果有り！

仕上げ用の照り出しにも最適。本国ドイツではパウンドケーキの艶出しにも使用しているそうです。

焼成時間でお好みの風味、焼き色を実現！

もう少しキャラメル感をUPさせたい、焼き色濃い目が好み、など焼成時間で調整可能です。

サンアイ化学工業株式会社

📞 03-3947-1183

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1丁目24番12号

ビーネックス



お問い合わせはお電話またはHPから

詳細は  
こちら



- ・香料、シーズニング
- ・ゲル化剤
- ・果汁・果肉
- ・製菓材料各種
- ・泣きにくい粉糖各種
- ・ココアパウダー
- ・琉球和三盆糖