

クリーミング性、抱蜜性、吸水性に優れたオールマイティショートニング -Kanōa-

# カノアショート



練り込みとして

サンドクリームとして

バラエティクリームとして

クリーミング性に優れ作業性もよく  
口どけのよいバタークリームや  
パン・焼き菓子の練り込みなど幅広く  
ご使用いただけます



# カノーアショート

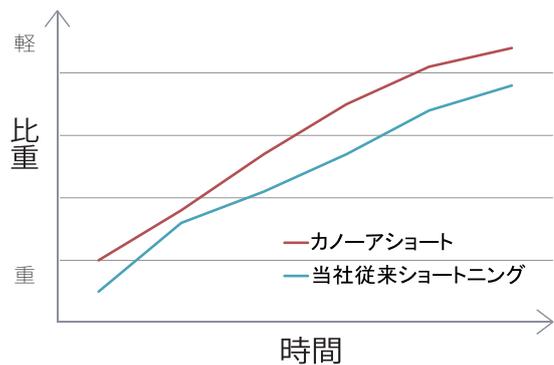
クリーミング性、抱蜜性、吸水性に優れたオールマイティなショートニングです

## Point 1

### ◎油脂加工技術によるクリーミング性の向上

カノーアショートはクリーミング性に優れた植物性ショートニングです。  
従来のショートニングに比べて作業性もよく、口どけのよい滑らかなバタークリームが作れます。

ショートニングのクリーミング性



## Point 2

### ◎乳化技術による抱蜜性・吸水性の向上

カノーアショートは抱蜜性、吸水性が高く、無水クリームはもちろん、液糖や水を加えても抜群の安定性を発揮します。  
ジャムなどの副素材が多く入ったリッチなクリームや今までにないようなみずみずしいクリームが作れます。

ショートニング10%・水飴90%で作ったクリームの状態



## 参考配合例



### ◎イチゴクリーム

(配合)	g
・カノーアショート	100
・イチゴジャム	220
・水飴	60
・粉糖	20
・クエン酸	1.6
・水	3.2

クリーム比重0.90



パン・菓子の練り込みとしてもご使用頂けます！

分類：ショートニング（JAS）

荷姿：10kg 段ボール

保管条件：直射日光を避け涼しい所で保存