

トッパふくらし粉シリーズ

- 独自のコーティング技術により、ガス発生量と製菓性を維持
- 速効性～遅効性まで豊富なラインナップ
- ミョウバン不使用により収れん味を低減

ガス発生のタイミングを制御



ベーキングパウダーへ
40℃の温水を滴下した状態

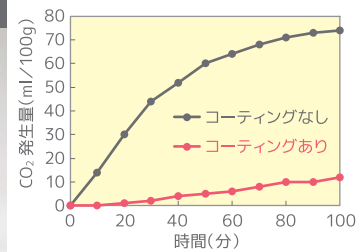
コーティング技術により、
発泡を抑制できる

生地安定性の向上



加熱前の生地状態(40℃)

コーティング技術により、
生地状態を安定化できる



豊富なラインナップ

製品名	反応性	用途・特長	使用例
トッパふくらし粉 370	速効性	加熱時間が短い焼き物・揚げ物	ホットケーキ
トッパふくらし粉 540	持続性	生地安定性が高い	ケーキ・ドーナツ
トッパふくらし粉 750	持続性～遅効性	穏やかな反応性、内相を美しく整える	蒸しケーキ
トッパふくらし粉 860	遅効性	焼き物全般に適応	スポンジケーキ
トッパふくらし粉 950	遅効性	加熱工程終了まで十分なガス発生量	スコーン
トッパふくらし粉 RK8	持続性	冷凍生地用、温度変化に強い	クッキー・ビスケット
トッパふくらし粉 WGS	持続性～遅効性	和菓子用のアルカリ性膨張剤	どら焼き

表示・荷姿

【食品添加物表示例】 膨張剤 又は ベーキングパウダー 又は ふくらし粉
【荷姿】 15kg ダンボールケース