

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3661646号
(P3661646)

(45) 発行日 平成17年6月15日(2005.6.15)

(24) 登録日 平成17年4月1日(2005.4.1)

(51) Int.Cl.⁷

F I

A 2 3 G 3/00

A 2 3 G 3/00

// A 2 3 L 1/22

A 2 3 L 1/22

E

請求項の数 10 (全 8 頁)

(21) 出願番号 特願2001-502684 (P2001-502684)
 (86) (22) 出願日 平成12年6月7日(2000.6.7)
 (86) 国際出願番号 PCT/JP2000/003708
 (87) 国際公開番号 W02000/076328
 (87) 国際公開日 平成12年12月21日(2000.12.21)
 審査請求日 平成15年4月23日(2003.4.23)
 (31) 優先権主張番号 特願平11-163176
 (32) 優先日 平成11年6月10日(1999.6.10)
 (33) 優先権主張国 日本国(JP)

(73) 特許権者 000236768
 不二製油株式会社
 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号
 (74) 代理人 100062144
 弁理士 青山 稔
 (74) 代理人 100081422
 弁理士 田中 光雄
 (72) 発明者 北野 高寛
 茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地
 不二製油株式会社つくば研究開発センタ
 ー内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 製菓製パン用上掛け材及びその製造法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

油脂及び糖を主成分とし、70 μm ~ 1mmの粒度の糖を使用する、油脂以外の固形分の粒度が50 μm以上の粗粒を含む、製菓製パン用上掛け材。

【請求項2】

油脂以外の固形分中の粒度が50 μm未満の成分が、油脂以外の固形分中の20重量%以下である、請求項1記載の製菓製パン用上掛け材。

【請求項3】

製菓製パン用上掛け材全量に対して水分が、5重量%以下である、請求項1又は請求項2記載の製菓製パン用上掛け材。

【請求項4】

油脂の20における固体脂含量が45%以上であり、35における固体脂含量が15%以下である、請求項1乃至請求項3の何れか1項に記載の製菓製パン用上掛け材。

【請求項5】

油脂中にラウリン系油脂を70%以上、SU2及びU3の合計を20%以下含有し、その固体脂含量が10では、75~90%、20では、70~85%、30では、15~35%である、請求項1乃至請求項4の何れか1項に記載の製菓製パン用上掛け材。

【請求項6】

製菓製パン用上掛け材中の油脂が、25~75重量%である、請求項1乃至請求項5の何れか1項に記載の製菓製パン用上掛け材。

【請求項 7】

製菓製パン用上掛け材中の糖が、25～75重量%である、請求項1乃至請求項6の何れか1項に記載の製菓製パン用上掛け材。

【請求項 8】

油脂及び糖を主成分とし、70 μ m～1mmの粒度の糖を使用する、油脂以外の固形分の粒度が50 μ m以上の粗粒を含む、製菓製パン用上掛け材の製造法であって、油脂が融解した状態の原料混合物を、油脂以外の固形分の粒度を実質的に低下させることなく固化させることを特徴とする、製菓製パン用上掛け材の製造法。

【請求項 9】

請求項1乃至請求項7の何れか1項に記載の製菓製パン用上掛け材を、油脂が融解する温度以上に加熱し、これを菓子またはパン類の上に上掛けし、油脂成分を固化すること

10

【請求項 10】

菓子が冷菓または冷蔵菓子であり、またはパン類が、シュウクリーム、ドーナツまたはパンである請求項9記載の菓子またはパン類の製造法。

【発明の詳細な説明】

技術分野

本発明は、製菓製パン用上掛け材及び上掛けした菓子またはパン類に関するものである。

背景技術

従来菓子やパン類に甘味を付与する目的で上掛け材としてグレーズやフォンダン、チョコレートフォンダンが用いられている。これらは糖の少なくとも大部分を水や洋酒に溶解して菓子やパンに上掛けしその後糖を析出させるが、水量の加減はかなり厳密にしなければ均一に上掛けできない。

20

また上掛けしたものは、製造直後はともかく時間が経過するとともに、菓子やパン類の水分を吸収しあるいは雰囲気的水分を吸収して手で触れるとベトツキが生じ、喫食時に不快感を生じかねない。また上掛けしたものを持ち帰りや保存のために袋に入れると袋に糖分が付着して、取り出し時にやはり不快感を生じかねないという問題があった。

発明の開示

本発明者らは上記欠点のない上掛け材が得られないか種々検討を行なう中で、実質的に水のない油性原料の使用を着想したが、実質的に水のない油性原料であるチョコレートの場

30

合は、グレーズのような透明感やフォンダンのような外観及び糖のざらついた食感もなく異質の感を与えることが認識され、チョコレートでは代用にならないことがわかった。本発明者らはさらに検討を加える中で、チョコレートの油脂以外の固形成分の粒度をチョコレートに比べて著しく高く保つことによって、外観及び食感をグレーズやフォンダンのように近似させることができる上に、従来生じていた上掛け後時間の経過とともにベトツク性質を著しく改善できることを見出し、本発明を完成するに至った。

すなわち本発明は、油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が50 μ m以上の粗粒を含む、製菓製パン用上掛け材、並びに油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒度が50 μ m以上の粗粒を含む原料を、油脂が融解する温度以上に加熱し、油脂以外の固形分の粒度を実質的に低下させることなく固化させることを特徴とする、製菓製パン用上掛け材の製造法、及び製菓製パン用上掛け材を、油脂が融解する温度以上に加熱し、これを菓子またはパン類の上に上掛けし、油脂成分を固化すること

40

発明を実施するための最良の形態

本発明でいう製菓製パン用上掛け材は、油脂及び糖又は油脂及び糖以外の固形分より構成され、主に油脂及び糖が利用できる。油脂及び糖以外の固形分としては、乳製品、カカオマス、チーズ粉末、コーヒー粉末、果汁粉末等が利用でき、製菓製パン用上掛け材の風味のバラエティー化ができる。油脂及び糖以外の固形分の添加量としては、製菓製パン用上掛け材全量に対して20重量%以下が好ましい。

本発明でいう製菓製パン用上掛け材は、油脂及び糖を主成分とし、油脂以外の固形分の粒

50

度が50 μm 以上の粗粒を含むことが好ましい。油脂以外の固形分中の粒度が50 μm 未満の成分が、油脂以外の固形分中の20重量%以下であることが好ましい。下限を超えると、食感としてシャリ感が少なくなり、油脂及び糖からなる場合は、透明感を呈しがたく、グレーズやフォンダンのような上掛けした外観にならない。又、油脂及び糖以外の固形分を添加している場合は、添加量に見合った風味効果が期待できなくなる。

本発明の製菓製パン用上掛け材で使用する油脂は、原料として例えば、菜種油、大豆油、ヒマワリ種子油、綿実油、落花生油、米糠油、コーン油、サフラワー油、オリーブ油、カポック油、胡麻油、月見草油、パーム油、シア脂、サル脂、カカオ脂、ヤシ脂、パーム核油等の植物性油脂並びに乳脂、牛脂、豚脂、魚油、鯨油等の動物油脂、並びに、それら油脂の硬化、分別、エステル交換等を施した加工油脂（融点10～40 程度のもの）が例示できる。

10

製菓製パン用上掛け材を生地に上掛けして5 以上で保存する場合は、製菓製パン用上掛け材中の油脂全体として20 における固体脂含量が45%以上、35 における固体脂含量が15%以下のものが良い。より好ましくは、製菓製パン用上掛け材中の油脂が、油脂中にラウリン系油脂を70%以上、SU2及びU3の合計を20%以下含有し、その固体脂含量が10 では、75～90%、20 では、70～85%、30 では、15～35%であるのが良い。ラウリン系油脂としては、ヤシ油、パーム核油、又はパーム核油の分別高融点部等の硬化油を使用することができる。各々の硬化油のヨウ素価は15以下、好ましくは10以下が良い。このような油脂の融点は、30～40 であり、製菓製パン用上掛け材の固化後の骨格を作るのに必要である。SU2及びU3（Sは飽和脂肪酸、Uは不飽和脂肪酸）を含む原料としては、菜種、大豆、ヒマワリ、サフラワー、パーム等から採取、精製したもの及び加工（硬化、分別、エステル交換等）される植物油脂を使用することができる。このようなSU2及びU3は、ナイフで滑らかに切れ、パリパリしないように、上掛け材を柔らかくすると共に、上掛け材に艶を付与する働きがある。

20

製菓製パン用上掛け材を生地に上掛けして5 未満で保存する場合は、油脂の融点は、10～30 程度のもので、その固体脂含量が10 では、35～75%、20 では、7～45%、30 では、5%以下であるのが良い。なお、固体脂含量(SFC)の測定方法は、IUPAC2.150(Solid Content Determination in Fats by NMR)に準じて測定できる。

製菓製パン用上掛け材中の油脂量としては25～75重量%が好ましい。より好ましくは28～50重量%とするのが良い。油脂が75重量%を超え、油脂が多すぎ糖が少ないとグレーズやフォンダンのような甘味、食感が得られない。油脂が25重量%未満で、油脂が少なすぎ糖が多いと、製菓製パン用上掛け材は加温しても流動性を示さずグレーズやフォンダンのような上掛け用途として用いる事は出来ない。

30

本発明の製菓製パン用上掛け材で使用する糖は、蔗糖、麦芽糖、ブドウ糖、粉飴、果糖、乳糖、トレハロース、粉末マルトース等が例示できる。糖量としては25～75重量%が好ましい。より好ましくは50～72重量%とするのが良い。ここで用いる糖は50 μm 以上、1mm程度以下の粒径のものが良い。

本発明の製菓製パン用上掛け材で使用する油脂と糖以外の固形分としては、全脂粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー等の乳製品、カカオマス、ココアパウダー、調整ココアパウダー等のカカオ分、チーズ粉末、コーヒー粉末、果汁粉末等が例示できる。油脂以外の固形分の粒度が50 μm 未満の成分が、油脂以外の固形分中の20重量%以下、好ましくは10重量%以下が良い。20重量%を超えると、製菓製パン用上掛け材は食感としてシャリ感が少なくなり、油脂及び糖からなる場合は、透明感を呈しがたく、グレーズやフォンダンのような上掛けした外観にならない。又、油脂及び糖以外の固形分を添加している場合は、さらに添加量に見合った風味効果が期待できなくなる。また当該固形分の粒度が1mm以上のものが増えると、糖の油脂中への分散性が悪くなる。

40

本発明では製菓製パン用上掛け材全量に対して水分は、5重量%以下が良い。水分が5重量%を超えると上掛け材の粘度が高くなり、上掛け作業がしにくくなる。

本発明でいう製菓製パン用上掛け材を用いる菓子またはパン類としては、菓子が冷菓、冷

50

蔵菓子であり、具体的には冷菓としては、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓等が例示できる。冷蔵菓子としては、ケーキ、プリン、ゼリー、ババロア等が例示できる。またはパン類としては、シュウクリーム、ドーナツ、パン等が例示できる。

本発明の製菓製パン用上掛け材の製造法としては、全原料を一度に融解混合しても良いが、融解した一部の油脂を後で加えることにより分散性が良くなる。必要に応じて色素、乳化剤、フレーバーを加える。このようにして得られた糊状の混合分散物は、油脂以外の固形分の粒度が $50\mu\text{m}$ 以上の粗粒で、粒度を調整する。あまり微粒化するとグレーズのような透明感やフォンダンのような外観及び糖のざらついた食感が得られない。この糊状の混合分散物は、油脂以外の固形分の粒度を実質的に低下させることなく固化させる。固化させる形状は、ブロック状、板状、ダイス状、ペレット状、粒状いずれでも良い。また、押し出し口付きのスパウトバック等の容器に充填固化させても良い。

10

菓子またはパン類の上に上記の上掛け材を適用する方法としては、エンローバー法、線書き法、ディッピング法等何れの方法でも良く、作業としては、手作業、エンローバー等の機械を使用することも出来る。上掛け条件としては、通常の洋生チョコレートと同じように $40\sim 50$ の湯煎で、製菓製パン用上掛け材を融解した後、品温 40 前後まで下げ冷菓、冷蔵菓子、シュウクリーム、ドーナツ、パン等に上掛けする。上掛け材を上掛けしたシュウクリーム、ドーナツ、パンを保存してもベトツキや砂糖泣きがない。菓子またはパン類の水分が 30% を越えるものであっても、上掛け保存中に上掛けした菓子またはパン類にベトツキや砂糖泣きが生じ難い。

実施例

20

以下に本発明の実施例を示し本発明をより詳細に説明するが、本発明の精神は以下の実施例に限定されるものではない。なお、例中、%及び部は、SFCの場合を除き重量基準を意味する。

実施例及び比較例に使用した粉糖は市販の粉糖（株式会社有友商店製）を、トレハロースは「トレハオース」（株式会社林原商事販売）を、コーヒー粉末は市販のインスタントコーヒー（ネスレ日本株式会社製）を、ココアパウダーは「G M D F 9 5 0」（D E L F I社製）を用いた。ミキサーは万能混合攪拌機：ダルトン製を用いた。

実施例 1

粉糖 60 部（粒度、 $70\sim 100\mu\text{m}$ ）に、 50 に融解した硬化菜種油 20 部（ 20 のSFC 49.1% 、 35 のSFC 4.6% ）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50 に融解した硬化菜種油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずに冷却してブロック状に固化させた。水分は 1.0% であった。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ、水分 30% （重量約 30g ）に上掛けした。上掛け方法は、品温約 40 の上掛け材を入れた浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 7.5g をリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、 10 及び 20 に1日及び3日間保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はグレーズと同様な透明感が得られた。 10 及び 20 に1日保存したものは、変化なく良好であった。3日間保存したものは、 10 保存は良好であったが、 20 保存で若干袋にベタツキが認められた。

30

40

比較例 1

混合分散物をロール掛けして $20\sim 30\mu\text{m}$ の粒度とした以外実施例1と同様な検討を行った。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズのようなシャリ感はなく透明感もなかった。

比較例 2

グレーズミックスD-10（昭和産業株式会社製） 82 部に熱湯 18 部を加え、均一になるまで混合し通常のグレーズを得た。品温 43 のグレーズ浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、グレーズ約 1.5g をリングドーナツの上部に上掛けした。グレーズが固化後、袋に入れて密封包装し、 10 及び 20 に1日及び3日間保存した。

50

作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。10 及び 20 に 1 日保存したものは、糖が溶けて袋がベトツクものであった。

実施例 1、比較例 1、比較例 2 の結果を表 1 に示す。

表 1

実施例 1、比較例 1 及び比較例 2 の結果

	実施例1	比較例1	比較例2
作りたて 食感 風味 外観	グレーズと同様な シャリ感あり 良好 透明感得られる	グレーズと同様な シャリ感なし 良好 透明感得られず	グレーズの シャリ感あり 良好 透明感得られる
保存 10°C1日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキ がない	袋にベトツキ がない	糖が溶けて 袋がベトツク
20°C1日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキ がない	袋にベトツキ がない	糖が溶けて 袋がベトツク
10°C3日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキ がない	袋にベトツキ がない	糖が溶けて 袋がベトツク
20°C3日 包装袋への 付着状況	若干 袋がベトツク	若干 袋がベトツク	糖が溶けて 袋がベトツク

実施例 2

粉糖 60 部（粒度、70 ~ 100 μm ）に、50 に融解した硬化パーム核油 16 部（20 の SFC 78.6%、35 の SFC 3.8%）、低融点パーム油（ヨウ素価 65）4 部を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50 に融解した硬化パーム核油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。水分は 1.0% であった。得られた上掛け材の油脂分の固体脂含量は 20 の SFC 72.3%、35 の SFC 4.1% であった。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ、水分 30%（重量約 30 g）に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40 ~ 50 の湯煎で融解し品温約 40 の上掛け材浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 6.5 g をリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10 及び 20 に 3 日保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はグレーズと同様な透明感が得られた。10 及び 20 に 1 日保存したものは、変化なく良好であった。3 日間保存したものは、10 保存は良好であったが、20 保存で僅かに袋にベタツキが認められた。

実施例 3

トレハロース 60 部（粒度、110 ~ 140 μm ）に、50 に融解した硬化パーム核油 16 部（20 の SFC 78.6%、35 の SFC 3.8%）、低融点パーム油（ヨウ素価 65）4 部を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50 に融解した硬化パーム核油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。水分は 1.0% であった。得られた上掛け材の油脂分の固体脂含量は 20 の SFC 72.3%、35 の SFC 4.1% であった。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ、水分 30%（重量約 30 g）に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40 ~ 50 の湯煎で融解し品温約 40 の上掛け材浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 6.5 g をリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10 及び 20 に 3 日保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状態を調べた。作りたての食感はグレーズと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はグレーズと同様な透明感が得られた。10 及び 20 に 1 日及び 3 日間保存したものは、変化なく良好であった。

実施例 4

粉糖 56 部（粒度、70～100 μm）、コーヒー粉末 3 部、ココアパウダー 1 部に、50 に融解した硬化パーム核油 20 部（20 の SFC 78.6%、35 の SFC 3.8%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50 に融解した硬化パーム核油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずに押し出し口付きのスパウトパック容器に充填固化させた。スパウトパック容器を 40～50 の湯煎に浸漬し内部の上掛け材を融解し、ロールパン（水分 30%）に線書きした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10 及び 20 に 1 日及び 3 日間保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態変化を調べた。作りたての食感はコーヒータイプのフォンダンと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はコーヒータイプのフォンダンと同様な外観であった。10 及び 20 に 1 日保存したものは、変化なく良好であった。3 日間保存したものは、10 保存は良好であったが、20 保存で僅かに袋にベタツキが認められた。

10

実施例 5

粉糖 40 部（粒度、70～100 μm）、カカオマス 5 部、ココアパウダー 15 部に、50 に融解した硬化パーム核油 20 部（20 の SFC 78.6%、35 の SFC 3.8%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50 に融解した硬化パーム核油 20 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた（油分 44.4%）。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のシュウクリーム（直径約 80 mm、高さ 45 mm、重量 67～70 g、フィリング材として水分約 60%のカスタードを内包）に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40～50 の湯煎で融解し品温約 40 の上掛け材浴槽にシュウクリームを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 8 g をシュウクリームの上部に上掛けした。上掛け材が固化後、袋に入れて密封包装し、10 及び 20 に 1 日及び 3 日間保存した。作りたての食感、風味、外観と保存後の状態特に包装袋への付着状況を調べた。作りたての食感はチョコレートフォンダンと同様なシャリ感があり、風味は良好であり、外観はチョコレートフォンダンと同様な外観であった。10 及び 20 に 1 日保存したものは、両方ともに袋にベトツキがなく良好であった。3 日間保存したものは、10 保存は良好であったが、20 保存で僅かに袋にベタツキが認められた。

20

実施例 2～実施例 5 の結果を表 2 に示す。

30

表 2

実施例 2～実施例 5 の結果

	実施例2	実施例3	実施例4	実施例5
作りたて				
食感	グレースと同様なシャリ感あり	グレースと同様なシャリ感あり	コーヒータイプのフォンダンと同様なシャリ感あり	チョコレートフォンダンと同様なシャリ感あり
風味	良好	良好	良好	良好
外観	透明感得られる	透明感得られる	コーヒータイプのフォンダンと同様な外観	チョコレートフォンダンと同様な外観
保存				
10℃1日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない
20℃1日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない
10℃3日 包装袋への 付着状況	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない	袋にベトツキがない
20℃3日 包装袋への 付着状況	袋に僅かなベトツキがある	袋にベトツキがない	袋に僅かなベトツキがある	袋に僅かなベトツキがある

40

比較例 3

50

粉糖 80 部（粒度、70 ~ 100 μm ）に、50 に融解した硬化菜種油 20 部（20 の SFC 49.1%、35 の SFC 4.6%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから、レシチンおよび香料を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリングドーナツ（重量約 30 g）に上掛けしようとして、上掛け材を 40 ~ 50 の湯煎で融解したが流動状にならず、リングドーナツを浸漬出来なかった。

比較例 4

粉糖 20 部（粒度、70 ~ 100 μm ）に、50 に融解した硬化菜種油 30 部（20 の SFC 49.1%、35 の SFC 4.6%）を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから残りの 50 に融解した硬化菜種油 50 部とレシチンおよび香料を適量加え混合し、
ロール掛けせずにブロック状に固化させた。以上の製菓製パン用上掛け材を市販のリング
ドーナツ（重量約 30 g）に上掛けした。上掛け方法は、上掛け材を 40 ~ 50 の湯煎
で融解し品温約 40 の上掛け材浴槽にリングドーナツを逆様にしてその頭部を浸漬し、
上掛け材約 7.5 g をリングドーナツの上部に上掛けした。上掛け材固化後の食感、風味
は、甘味が少なくシャリ感もなくグレース様ではなかった。

10

実施例 6

トレハロース 40 部（粒度、110 ~ 140 μm ）に、50 に融解したパーム核油 30 部を均一にミキサーにて混合し糊状にしてから大豆油 30 部とレシチン、香料及び色素を適量加え混合し、ロール掛けせずにブロック状に固化させた。水分は 1.0% であった。
得られた上掛け材の油脂分の固体脂含量は 20 の SFC 15.2%、35 の SFC 0
% であった。以上の冷菓用上掛け材を市販のバー状のアイスクリームに上掛けした。上掛
け方法は、上掛け材を 40 ~ 50 の湯煎で融解し品温約 40 の上掛け材浴槽にバー状
のアイスクリームを逆様にしてその頭部を浸漬し、上掛け材約 9 g をアイスクリームの上
部に上掛けした。コーティングした部分は透明感があり、内面のアイスクリームが透き通
って見える透明コーティング素材となった。

20

産業上の利用可能性

以上のように、本発明によりグレースやフォンダンのような外感と食感に近似させることができる上に、従来生じていた上掛け後時間の経過とともにベトつく性質を著しく改善することが出来た。

フロントページの続き

(72)発明者 森川 和季

茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内

(72)発明者 梅野 宏治

茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社つくば研究開発センター内

審査官 鈴木 恵理子

(56)参考文献 特開平04-252142(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl.⁷,DB名)

A23G 1/00~3/00

A23L 1/22

A23D 9/00