



さらっと混ぜて、
ふわっとスポンジ

福岡県産シロガネコムギ100%使用

規格値：蛋白／7.0・灰分／0.33

Platine

プラティーヌ：【プラチナ】のフランス語。プラチナのような高級感あふれる薄力粉です。

[NET 5kg]

TAIYO SEIFUN CO., LTD.

『プラティーヌ』を使用したレシピ例をご紹介します。

ふんわり仕上がるジェノワーズと、ふわふわのシフォンケーキ。
手合わせがスムーズにでき、気泡を壊さずボリュームが出ます。
口の中に入れた時のふんわり食感と、しっとりとした口溶けの良さが特徴です。

Genoise

ジェノワーズ



配合

5号ケーキ型3台分
プラティーヌ … 150g
全卵 … 6個
砂糖 … 160g
バター … 60g

比重

0.43程度

焼成温度

上火170℃
下火130℃

焼成時間

25~30分

製法

- ①全卵と砂糖を合わせ、泡立てる。
- ②①にプラティーヌを合わせる。
- ③溶かしバターを②に加え、混ぜ合わせる。

Chiffon cake

シフォンケーキ

配合

17cmシフォン型2台分
プラティーヌ … 120g
ベーキングパウダー 5g
キャノーラ油 … 60g
水 … 90g
卵黄 … 5個分
砂糖 … 45g
卵白 … 5個分
砂糖 … 90g

比重

0.40程度

焼成温度

上火165℃
下火130℃

焼成時間

35~40分

製法

- ①キャノーラ油と水を合わせ、湯煎にかけ白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵黄・砂糖(45g)を合わせ、泡立てながら①を加え、高速でしっかり泡立てる。
- ③卵白と砂糖(90g)でメレンゲを作る。
- ④②に③を加え、さっくり合わせる。
- ⑤④にプラティーヌ・BPを合わせる。

シロガネコムギの胚乳部より
数十種に採り分けた小麦粉から
スポンジなどのお菓子に向く
厳選した数種を採り出しました。



スポンジ以外のお菓子にご使用いただくと…

Pound cake

パウンドケーキ

しっとり口溶け良く、
ふんわりと仕上がります。



Cookie

クッキー

サクッとした食感で、
口溶けが良いです。



Chou cream

シュークリーム

生地は膨らみが良く、歯切れ良くサクッとした食感が楽しめます。
すっと溶けるので、クリームともよく合います。