

# リトアニア・Mantinga社のご紹介

太陽の恵み



株式会社デルソーレ



Heat. Cold. Love.



*Premium*

- ◆バタープレーンクロワッサン
- ◆バタークロワッサンDUO (2色)

<優位点>

- ① 自社製小麦サワー種使用
- ② こだわりの18層構造と長時間発酵
- ③ ベルギー産発酵バター
- ④ 発酵済冷凍生地 (ホイロ・発酵不要)
- ⑤ 冷凍焼成可 (プレーンクロワッサン)



# Technology



## ①小麦サワー種使用

自社オリジナルの発酵タンクで約16時間かけて作る「こだわりの小麦サワー種」を用いて、生地を発酵させることによって生地に小麦サワー種**特有の風味と味**を付与しています。小麦サワー種を使用する理由は、**味に深みを持たせる**だけでなく、**バター**の風味をより強く引き出す効果や、**サクサクしつつ、しっとりした食感、品質の安定を保持**することが優れているからです。

## ②生地寝かし工程

時間しっかり生地を寝かせること（生地の寝かし発酵工程は約5時間）で、

- ①特徴的なフレーバー
- ②サクサクな食感
- ③鮮明な層構造

に仕上げることが出来ます。

18層構造は同工程の効果を最大限に引き出すためのこだわり。



## ③ベルギー産発酵バター使用のプレミアムクロワッサン

ベルギー産の発酵バターを使用しています。

プレーンクロワッサン：生地に対し24%程配合

## ④醗酵（ホイロ）済の冷凍生地 ⑤冷凍のまま焼成可能

マンティंगाの冷凍クロワッサンは、発酵済みの冷凍生地ですので、ホイロによる発酵が不要で、冷凍のまま（解凍後も可）直接オーブンで焼くことが出来ます。必要な時に即座に焼きたての本格クロワッサンを提供出来ます。

（時間節約、簡単調理、廃棄ロス減少、人件費減少）



1.



Butter Croissant DUO with Chocolate Filling

2.



Butter Croissant ORI DUO with Apricot Filling



### 【1】 秘伝の特殊製法による2色生地

マンティンガ社独自の秘伝の特殊製法によって、バタークロワッサンDUOは異なる2種（2色）の生地の掛け合わせによって成型されています。それぞれ中にはチョコレート、アプリコットフィリングが入っています

### 【2】 2色（DUO）は、ヨーロッパでトレンド

2色（DUO）クロワッサンは、ヨーロッパでも目新しく、魅力的で、人気のトレンドになっています。

### 【3】 ベルギー産発酵バター使用。

17%配合（対生地）

	1-2
重量: 冷凍 / 焼成後	1、90g / 80g 2、90g / 80g
ケース入数	36個
保管温度 / 賞味期限	-18℃ / 12ヵ月
解凍する場合の時間（室温）の目安	1、50-60分. 2、50-60分.
焼成温度	1、170-180℃ 2、170-180℃
解凍後焼成時間/ スチーム	1、17-20分 / 4-6秒 2、17-20分 / 4-6秒
焼成後 賞味期限 のめやす	16 時間





Premium

# プレーンバタークロワッサン (60g, 25g)

1.



**BUTTER CROISSANT**  
24% Butter

2.



**MINI BUTTER CROISSANT**  
24% Butter



**【1】 ホイロ不要、冷凍のまま焼成可能！**  
(解凍もホイロも必要ありません)

- 1、バタークロワッサン 165-170°C、17-19分焼成
- 2、ミニクロワッサン 165-170°C、12-15分焼成

**【2】 ベルギー産発酵バター使用**

こだわりの製法とベルギー産の良質な発酵バターを使う事で、コクと深みのある味、サクサクの食感に仕上がります  
⇒24%配合 (対生地)

**【3】 こだわりの18層**

バターを折りこんだ生地を数回折り重ね、18層の生地で作られます。

- ※18層にはこだわりがあり、
- ①きれいなクロワッサン生地の層が可能。
- ②ふくよかな生地の膨らみが出る。
- ③サクサクな食感が可能

	1   2
重量: 冷凍 / 焼成後	1、60g / 48g 2、ミニ25g / 19g
ケース入数	1、50個 2、ミニ110個
保管温度 / 賞味期限	-18°C / 12ヵ月
解凍する場合の時間 (室温) の目安	1、30-40分 2、30-40分
焼成温度	・ 冷凍焼成 165-170°C ・ 解凍後焼成160-170°C
焼成時間/ スチーム	・ 冷凍焼成 1、17-19s/5-8s 2、12-15s/4-6s ・ 解凍後焼成 1、15-18s/4-5s 2、12-15s/4-6s
焼成後賞味期限 推奨目安	24時間 / ミニ16時間

## ①【イースト発酵ドーナツ】

通常のドーナツのように、ベーキングパウダーで膨張させただけのドーナツ生地とはまったく異なり、Mantinga社のドーナツ生地は、小麦粉に**イースト**を入れ、約2時間の発酵工程を経て出来上がります。手間と時間をかけ自然発酵した生地は、しっとりもちもちで、とても柔らかい軽い食感になります。



## ②【油の吸収が少ないドーナツ・・・ローファット、健康志向】

一つ一つ生地玉（ドーボール）から作っているため、発酵による薄い膜が油の吸収を減少させ、さらに中央の穴の部分だけをカットし、油で揚げているため、カット面からの油の吸収も抑えられる。

## ③【解凍後非加熱摂取可能】

解凍したらそのまま食べられます。（解凍時間は室温でおよそ30分。）

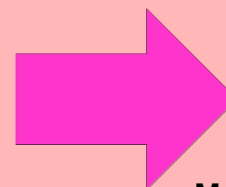


Mantinga社のドーナツカット面：  
生地玉の中央をくり抜くだけなので、断面が小さく、油で揚げる際の油の吸収が少なくなります。

一般的な工場生産のドーナツカット面：  
シート生地をドーナツの形にカットするため、断面が多い。（黄色部分）

→油で揚げる際に、断面からの

生地玉の表面は発酵によって出来る薄



## ①【冷凍なので長期品質保持可能】

フレッシュまたはチルドドーナツでは、保存時の品質劣化が避けられません。  
一方、冷凍状態では長い期間品質を一定に保つ事が出来ます。

## ②【廃棄ロスカット】必要な時に必要な分だけ解凍して使えますので無駄が出ません。

## ③【人件費削減】解凍は室温、または冷蔵後で簡単に出来ます。解凍後は何もせずにそのまま召し上がれますので、手間は一切かかりません。(人件費削減, 時間削減)



Donut with White glazed  
ホワイトグレース

Donut with Cacao glazed  
カカオグレース

Black Donut with Chocolate straw  
チョコレートStrew

Donut Strawberry Dream  
ストロベリードリーム

Donut Forest Berry  
フォレストベリー

	<b>1,2,3,4,5</b>
重量:	55g
ケース入数	1, 44個、2、48個、3、44個 4, 36個、5, 36個
保管温度 / 賞味期限	- 18 °C / 15ヵ月
解凍時間 (室温) のめやす	30分
賞味期限 の目安	72時間





Heat. Cold. Love.



〈ゴジベリー（クコの実）入りスモールブレッド・ドミパン〉



- ◆冷凍焼成可能
- ◆クリーンラベル（E-ナンバー添加物不使用）
- ◆石窯焼成 ◆ライ麦サワー種使用 ◆長時間発酵
- ◆砂糖未使用

製品重量 冷凍時 / 焼成後	80 g / 70 g
ケース入数	45pcs / ケース（見込）
保存温度 / 賞味期限	-18℃ / 18 ヶ月
解凍時間（室温）	解凍の必要無し・冷凍焼成可
焼成温度(目安)	190-200℃ (冷凍焼成)
焼成時間 / (目安) スチームスプレー	8-10分.(冷凍のまま焼成) / スチームスプレー：5~8秒

ゴジベリー（クコの実）の入った小型ブレッド。添加物（E-number）不使用、砂糖不使用で安全健康にこだわった製法で作っています。また自社製のライ麦サワー種（フランス産石臼引きのライ麦使用）を使用し、長時間かけて自然発酵させた生地は高温石窯でいっきに焼き上げる事で、中はしっとり柔らか、外はこんがりとした最高の食感になります。一度に食べきれぬ小型サイズなので、朝食、またはランチ・ディナーのサイドパンとして様々なシーンで楽しめます。香ばしく薫り高い本格派ヨーロッパブレッドを手軽にお召し上がりください。



Heat. Cold. Love.



## 〈ラウンドグレイナーブレッド〉

製品重量	110 g (焼成済冷凍)
ケース入数	40pcs / ケース
保存温度/ 賞味期限	-18 °C / 18 ヶ月
解凍時間 (室温)	40分~50分



◆イースト不使用 (原料に小麦粉を使用しておりません)

※ただし、コンタミあり

◆グレイン入り

◆焼成済冷凍

健康志向の食事にお勧めのブレッドです。

原料に小麦粉を使用せず、またイースト発酵をしていない特殊なパンですので、グルテンの摂取を控えている方にはとてもお勧めです。

生地にはグレイン (ひまわりの種、オーツ麦のフレーク、亜麻の種、チアシード) が入っており、とてもヘルシーです。 独特な食感サンドイッチのバンズや、サラダと一緒に食べるサイドパンとしてもお楽しみいただけます。

解凍すればそのまますぐにでも召し上がれますので、手間もかからず簡単。