



セレーノ

イタリア語で「穏やかな」「晴れた」という意味。

セレーノはすっきりとした味わいと軽い口当たりが特徴の菓子用粉です。ジェノワーズやシフォンケーキなど、手合わせが良く気泡がつぶれにくいいため、浮きが良く軽い食感に仕上がります。フィナンシェやマドレーヌなどではきめ細やかでくちどけが良く、バターや卵の味わいを引き立てます。

【標準規格】 灰分:0.37% たん白:5.0%前後

【原材料】 小麦

※記載のたん白値は、原料事情により変更させていただく場合がございます。

原料小麦の選定
香川県産小麦100%



nippon独自の
製粉ノウハウ



すっきりした味わい
ソフトで軽やかにくちどけに。



クッキー

原材料配合率 (%)

セレーノ	100
無塩バター	30
ショートニング	25
上白糖	24
水飴	6
食塩	0.7
水	8

工程条件

- ① バター、ショートニング、上白糖、食塩を合わせてクリーム化する。
 - ② 攪拌しながら水を少しずつ加える。
 - ③ 篩った小麦粉を②に加えさっくり混ぜる。
 - ④ 6mmの厚さに伸ばし型で抜く。
- 焼成温度 165°C/165°C
焼成時間 約18分



シフォンケーキ

原材料配合率 (%)

セレーノ	100
卵黄	90
上白糖 A	50
サラダ油	20
溶かしバター	30
牛乳	65
卵白	240
上白糖 B	70
レモン汁	3

工程条件

- ① 卵黄と上白糖Aをあわせる。
 - ② 水とサラダ油、溶かしバターを加える。
 - ③ 篩った小麦粉をあわせる。
 - ④ 別のボールで卵白、上白糖B、レモン汁でメレンゲをつくる。
 - ⑤ ③に④の1/3量を加える。
 - ⑥ 残りのメレンゲを加える。
- 比重 0.36~0.38
焼成温度 170°C/170°C
焼成時間 約35分