



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

バッケルス業務用カタログ





バックケルズベーカリーは1904年以来、研究、開発を重ねてきた歴史ある食品メーカーです。

ベーカリー、菓子類、およびフードサービスに特化した品揃えの中で、フルーツ関連の製品は、あらゆる市場で長年にわたりバックケルズの品揃えの一部となってきました。

この市場動向に対応するために、バックケルズグループは、高級フルーツフィリング、ジャム、およびナパージュ、グラサージュなどの開発と製造に特化した独自の工場を建設することを決定しました。

世界中のシェフ、パティシエ、パン職人やフードサービスの皆様に提供することが主な目的です。

革新的なプレミアムクラスの製品を提供するだけでなく、収益性の高い新しいコンセプトやアプリケーションも提供します。当社の商品には、魅力的で興味深いアイデアが数多くあります。

当社商品を有効的にご活用いただけるよう心から願っております。

Bakels bakery ingredients since 1904: a long history with continuous development.

Fruit related products have been part of the Bakels assortment for many years in nearly all markets - a more than logical component of an assortment dedicated to bakery, confectionery, and food service.

In order to serve this market trend the Bakels Group has decided to build its own factory dedicated to the development and production of premium fruit fillings, jams, and glazes. The plant is located in the south of Belgium, near the French border.

The aim is to serve bakers, confectioners and food service world-wide. Not only to supply innovative premium class products, but also profitable new concepts and applications. You will find many attractive and interesting ideas in this brochure. We do hope you will be inspired.

Armin Ulrich
Chairman

Patrick Glogner
CEO

バックケルズでは、品質・味・熟成度・原産地・また低温殺菌が可能かどうかに基づき、厳選された原料や果物を使用しています。また、最高品質をお約束するため、旬の食材を使用することを大切にしています。

All the raw materials or fruit used by Bakels are carefully selected on the basis of their high quality and taste, their ability to withstand pasteurization, their level of ripeness and their place of origin. In order to ensure the best quality in the fruit we use, we make a selection of the best crops at the start of each cropping period.



ペストリー
Pastry



フードサービス
Food service



ビスケット
Biscuits



アイスクリーム
Ice cream



チョコレート
Chocolate



デコレーション
Decoration

 **BAKELS**
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



新鮮なりんごで作られたパストリー用フィリング

High-quality pastry filling made from fresh apples, ensures a fresh and delicate taste.



主な特徴

- フルーツ含有量90%
- シャキシャキのフルーツを丸ごと使用
- おいしいリンゴのピューレ入り
- そのまま使えて、冷菓にも焼き菓子にも使用可能
- 自然な味わい・自然な色み
- 冷凍 / 解凍可能
- 焼成後も安定

Main characteristics

- High fruit content 90%
- Whole and crunchy pieces of fruit
- Contains tasty apple puree
- Ready-to-use, can be used cold or baked
- Natural flavour, natural colour
- Freeze/Thaw stable
- Bake stable



絞り袋

- 利便性と食の安全性が両立できます
- 様々なプラスチック層による保護バリアにより、酸化のリスクを軽減します
- ビニール製の絞り袋はしなやかでパイピングに最適です
- 食品に誤って入ったらわかるように先端の口は見やすい青色にしています
- 簡単に開封でき(缶切りは必要ありません)、開封後に製品に金属粒子が混入するリスクを避けることができます (HACCP)
- 廃棄物が削減できます
- 実用的で使いやすいデザイン

Piping bag

- Offering both convenience and food safety
- Assorted plastic layers offer a protective barrier, hence reducing the risk of oxidation
- The plastic piping bag is flexible and perfect for piping
- Blue color tip meets food safety requirements
- Easy to open (no need for a can opener) and avoids risk of metallic particle presence in product after opening (HACCP)
- Waste volume reduction
- Well-designed for practical and handy convenience



レモンクリーム キャラメルクリーム ココアオレンジクリーム

Lemon Cream
Caramel Cream
Cocoa Orange Cream

革新的な高品質のクリーム。安定した質感、食感のためとても使いやすいです。ケーキ、タルト、パフペーストリーなど、さまざまな用途に。

A range of innovative high-quality water based fillings. Due to short and stable texture very easy to use. For a lot of different applications like cakes, tarts and puff pastries.

主な特徴

- 卵・乳製品不使用
- ペースト状で広げやすくデコレーションが簡単
- 焼成後も安定
- 冷凍・解凍可能
- 焼成前でも後でも充填可能
- 脂肪成分により滑らかでクリーミーな食感を
- 常温保存可能
- 乾物量が低いため乾きにくく鮮度をキープできます



Main characteristics

- Eggless & dairy-free
- Paste texture, easy to spread and pipe
- Bake stable
- Freeze / thaw stable
- Can be injected before or after baking
- Smooth and creamy texture (fat presence)
- Shelf stable
- Lower dry matter, better to keep the freshness



使い方

- 容器からそのまま使用できるので、とても簡単です
- ホイップクリームやバタークリームと混ぜて使用できます
- お好みの使用量で

HOW TO USE

- Easy to use straight from the pail
- Can be mixed with whipped cream or butter cream
- Dosage according to your taste



クリームシュトレンの作り方

Cream Stollen Recipe

材料

| | |
|------------------|------|
| ● バター | 200g |
| ● 砂糖 | 150g |
| ● バッケルスレモンクリーム | 150g |
| ● 小麦粉 | 500g |
| ● ベーキングパウダー | 25g |
| ● シナモン | 少々 |
| ● 塩 | 少々 |
| ● ソフトクリームチーズ | 300g |
| ● ピスタチオ (刻んだもの) | 120g |
| ● クランベリー (刻んだもの) | 250g |

作り方

1. バターと砂糖を混ぜる
2. バッケルスレモンクリームをバターと砂糖に包み込むように混ぜる
3. 残りの材料を加え、ベタつかずに滑らかになるようにこねる
4. お好みの形の型に流し込む
5. 180度のオーブンで、表面が黄金色になるまで焼く
6. 焼き上がったらすぐに溶かしバターを1-2回塗る



- ・ クリームチーズとバッケルスレモンクリームを使ったシュトレンのバリエーション
- ・ バッケルスキャラメルクリームやバッケルス ココアオレンジクリームを使ってもおいしいです
- ・ ドライイーストを使わずに手早く簡単に作れます
- ・ オーブンから焼きたての生地にはバターを塗ることで、1週間後でもおいしさが持続します

Ingredients

| | |
|-------------------------|---------|
| ● Butter | 200g |
| ● Sugar | 150g |
| ● Bakels Lemon Cream | 150g |
| ● All-purpose flour | 500g |
| ● Baking powder | 25g |
| ● Cinnamon | a pinch |
| ● Salt | a pinch |
| ● Soft cream cheese | 300g |
| ● Pistachios (chopped) | 120g |
| ● Cranberries (chopped) | 250g |



Instructions

1. Mix the butter and sugar
2. Fold in the Bakels Lemon Cream
3. Add the remaining ingredients and knead until smooth and no longer sticky
4. Portion the dough into a mold of your choice
5. Bake at 180°C until golden brown
6. Coat with one or two layers of hot melted butter immediately after baking

- ・ A variation on the stollen using cream cheese and Bakels Lemon Cream.
- ・ Also tasty with Bakels Caramel Cream or Bakels Cocoa Orange Cream.
- ・ This recipe allows you to quickly and easily make stollen without using dry yeast.
- ・ Brushing the freshly baked stollen with butter helps it stay delicious even after a week.

チョコレートグレース(グラサージュ)

Chocolate Glaze

伝統的な自家製レシピに基づくダークチョコレートクーベルチュールのグラサージュ。本物のベルギー産チョコレートを使用しています。粘度が高いため、完璧な光沢・微細な層を簡単に作ることができます。

The glazing recipe is made with a real chocolate couverture and is based on a traditional home-made recipe. Due to the high viscosity of the product, you are now able to create easily a fine layer, with the perfect shiny result.

主な特徴

- ダークチョコレートクーベルチュールを使用
- 粘度が高く気泡ができません
- 冷凍 / 解凍可能
- そのまま使えて作業効率アップ(約45度に加熱)
- 優れた安定性で流れ落ちず、美しい形状をキープ
- 完璧な光沢を演出
- 使用後も低温(5~8℃)で2~3日保存可能
- 再利用 / 再加熱可能(気泡を避けるため、濾して落ち着かせてから使います)

Main characteristics

- Made with Belgian couverture
- Perfect viscosity result, no air bubbles
- Freeze / thaw stable
- Ready-to-use (heat up to 45°C)
- Good hold after application: 2-3 days at cold temperature (5-8°C)
- Excellent stability / Perfect shiny result
- Clean cut stability / Time saving
- Can be reused / reheated (after straining and settling to avoid air bubbles)



使い方

- 約45℃まで温めます
- 気泡を出さないように静かにゆっくりかき混ぜます
- 冷凍させたパストリー製品(-20℃以下)に上から注ぎます
- 冷蔵庫または冷凍庫で保存するか、すぐに提供します

HOW TO USE

- Heat up to 45°C
- Stir gently to avoid air bubbles
- Pour Chocolate Glaze over frozen pastry product (-20°C or lower)
- Keep in fridge or freezer for extended storage or, serve immediately



クリスタル グレーズ ニュートラル

Crystal Glaze Neutral

プロのパティシエが認める加熱タイプのナパージュ。セット力に優れ、幅広い用途に簡単に使えます。

Hot concentrated glaze offering professional pastry chefs a versatile easy-to-use glacage with next to none drippage when applied.

主な特徴

- いつでもすぐに使える
- 完璧な透明感・光沢を演出
- 加水不要。湯煎または鍋で加熱するだけで使用可能
- 塗布しやすく、薄い綺麗な層が作れる
- 多種多様な形状に対応可能
- 優れた安定性で液だれしない
- 冷凍 / 解凍可能

Main characteristics

- Ready-to-use
- Very shiny and transparent
- Heat in water bath or pan without adding water
- Easy to apply, with a good hold after application Covers all kinds of shapes
- Provides a thin and stable coat of glaze after setting
- Freeze/thaw stable



使い方

- 約45℃に温めます
- 気泡を出さないように静かにゆっくりかき混ぜます
- 冷凍させたペイストリー製品に上から注ぎます、すぐに固まります
- 冷蔵庫または冷凍庫で保存するか、すぐに提供します

HOW TO USE

- Heat up to 45°C
- Gently stir to avoid air bubbles
- Pour Crystal Glaze over the frozen pastry product; it will settle almost immediately
- Keep in fridge or freezer for extended storage or, serve immediately





株式会社オッティ貿易 Otti Boeki Co.,Ltd.

〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 J プロ高島台サウスビル 3階D室

J-Pro Takashimadai South Bldg. 3F D, 1-2, Sawatari, Kanagawa-ku, Yokohama, 221-0844, Japan

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | 問い合わせ info@ottiboeki.jp | 注文 order@ottiboeki.jp

営業時間 | 9:00~17:00 (土・日・祝祭日・GW・お盆・年末年始 休業)

最新情報はホームページをご覧ください
www.ottiboeki.jp



@ottiboeki



@otti.boeki