

請求の範囲

- [請求項1] 全構成脂肪酸に対し、ラウリン酸含量が5～25重量%、パルミチン酸含量が5～25重量%及びステアリン酸含量が10～35重量%であり、ステアリン酸／パルミチン酸の重量比率が0.5～3であり、上昇融点が30～40℃であり、20℃におけるSFCが20～50%、35℃におけるSFCが12%以下であるエステル交換油脂A、液状油、および生クリームを含有することを特徴とする、練り込み用油中水型乳化組成物。
- [請求項2] エステル交換油脂Aを10～70重量%、および液状油を10～70重量%含有する請求項1記載の練り込み用油中水型乳化組成物。
- [請求項3] 請求項1又は2記載の練り込み用油中水型乳化組成物を使用した焼き菓子。
- [請求項4] 請求項1又は2記載の練り込み用油中水型乳化組成物を使用して焼き菓子のしっとり感を付与または増強する方法。