

ベジタブルゼラチン

VEGETABLE GELLING AGENT

カラギーナンやカロブیینガムを原料に作られたゲル化剤製剤(粉末)です。優れた弾力性としなやかさ、透明度、ゲル化の速さが特長であり、スフェール(膜状のゼリーの中にソースを閉じ込めたもの)を簡単に作る事ができます。デザートやカップデザート等のプレゼンテーションに最適です。



〈使用例〉
スフェール(膜状のゼリーの中にソースを閉じ込めたもの)
パスタ、ラビオリ、カネロニ状やひも状のゼリー、
フルーツのコーティング等

■商品特徴

- ◆しなやかで弾力性のある透明度の高いゼリーを作ることができます。
- ◆融点が65℃と高いので、常温での提供、さらに温かい料理等にも応用できます。
- ◆冷凍不可。

■使用方法

- ◆添加量
 - スフェール：水分に対し5～6%程度
※この溶液は65℃以下になると固まり始めますが、再加熱して使用できます。
 - ゼリー：水分に対し2～3%程度
(寒天よりしなやかな食感となります)
- ◆常温で混ぜ合わせ、一度沸騰させてから使用します。

■注意事項

- ◆酸の強い素材を使用する際は、うまくゲル化しない場合がありますので、添加量を増やすか、水、シロップ等で薄めてご使用ください。
- ◆スフェールを作る際の中身の素材には、ソース状のとりみが必要です。
※水、ジュース等のとろみが全くない液体には、「ジェルエスベッサ」(6ページ参照)でとろみをつけることをお勧めします。



■参考レシピ〈スフェール〉

1. フルーツピューレ等、ソースとして使用する素材をドーム型に流し、冷凍する。



2. 膜に使用するゼリー液を作る。
水.....1000g
グラニュー糖.....100g
ベジタブルゼラチン.....50g



常温で全ての材量を混ぜ、沸騰させる。

3. 1に裁縫用の細い針を刺し、ゼリー液に潜らせる。
※ゼリー液は70℃前後が理想的です。
※強度が必要な際には、二度潜らせることをお勧めします。



4. 少し時間を置き、中の凍った液体が溶けるのを待って提供する。
※球体を温かい状態で提供した場合は80℃程度のオーブンで温めてください。



〈フルーツベースのゼリー液〉

水	700g
フルーツピューレ	300g
グラニュー糖	80g
ソーサ ベジタブルゼラチン	60g

〈チョコレートベースのゼリー液〉

水	1000g
グラニュー糖	140g
ココアパウダー	45g
ソーサ ベジタブルゼラチン	50g

エラスティック

ELASTIC

カロブیینガムやカラギーナンを中心に配合されたゲル化剤製剤(粉末)です。伸展性と弾力性に優れ、ゼリー液を薄く流して作った膜状のゼリーは、軽く引っ張っても破れない強度があり、料理、アシェットデザートはもちろん、アイデア次第で様々な用途にご使用いただけます。また、ベジタブルゼラチン同様、スフェール(膜状のゼリーの中にソースを閉じ込めたもの)にもご使用いただけます。



〈使用例〉
スフェール(膜状のゼリーの中にソースを閉じ込めたもの)
パスタ、ラビオリ、カネロニ状やひも状のゼリー、
フルーツのコーティング等

■商品特徴

- ◆伸展性、弾力性に優れ、透明度が非常に高いゼリーを作ることができます。
- ◆融点が57℃と高いので、常温での提供が可能です。



強度のある膜

■使用方法

- ◆添加量
 - ゼリー：水分に対し1.5～2%程度
(つるりとした喉越しのよい食感になります)
 - スフェール：水分に対し4～5%程度
(膜はややコシのある葛切りに似た食感になります)
※この溶液は57℃以下になると固まり始めますが、再加熱して使用できます。

〈スフェール作成時推奨作業温度〉

- 中身のソースが冷凍状態で非常に固くなる素材(水分量の多い素材)
→80～90℃
- 中身のソースが溶けやすい素材(糖度や塩分の高い素材、及び固形分の多い素材)
→50～60℃

- ◆常温で混ぜ合わせ、一度沸騰させてから使用します。

■注意事項

- ◆「ベジタブルゼラチン」(1ページ参照)と比べると凝固スピードが遅くなります。
- ◆酸の強い素材を使用する際は、うまくゲル化しない場合がありますので、添加量を増やすか、水、シロップ等で薄めてご使用ください。
- ◆スフェールを作る際の中身の素材には、ソース状のとりみが必要です。
※水、ジュース等のとろみが全くない素材には、「ジェルエスベッサ」(6ページ参照)でとろみをつけることをお勧めします。

■参考レシピ

〈ローズヴェール〉シート状ゼリー

水	960g
ソーサ ダマスクローズウォーター	40g
ソーサ エラスティック	55g
グラニュー糖	130g
色素(赤)	適量

〈作り方〉

1. 常温で全ての材料を混ぜ、沸騰させる。
2. 容器に薄く流し入れて固める。
3. お好みの形にカットする。