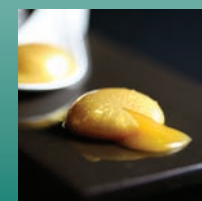
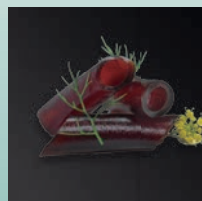
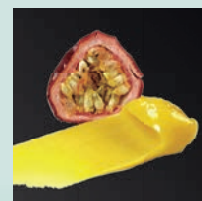
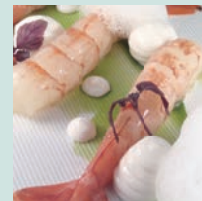


SOSA gastronomía moderna



Sosa gastronomía moderna

創造性を駆り立て、伝統から革新へ

MODERN GASTRONOMY 発祥の地、スペインより

ソーサ テクスチャーシリーズ<ゲル化剤・増粘剤・乳化剤等>を
ご紹介いたします。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN-EIGHT-TRADING



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）を簡単に作ることができます。デセールやカップデザート等のプレゼンテーションに最適です。

■商品特徴

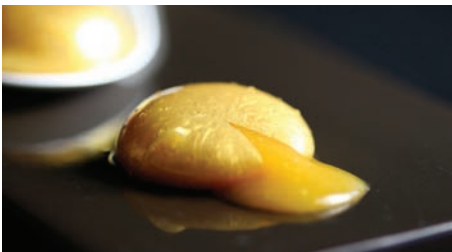
- ◆しなやかで弾力性のある透明度の高いゼリーを作ることができます。
- ◆融点が65℃と高いので、常温での提供、さらに温かい料理等にも応用できます。
- ◆冷凍不可。

■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、ジュース等のとりみが全くない液体には、「ジェルエスベッサ」（6ページ参照）でとりみをつけることをお勧めします。



＜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

■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、アシェットデセールはもちろん、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。

■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、ジュース等のとりみが全くない素材には、「ジェルエスベッサ」（6ページ参照）でとりみをつけることをお勧めします。



＜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

■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。

So インスタントジェル

INSTANT GEL

豚由来のゼラチンを主剤としたゲル化剤製剤（粉末）です。従来のゼラチンのように、ふやかす手間なく、直接混ぜるだけで素早くゲル化状態を得られます。また、最小限の加熱で利用できる為、素材の風味や色をそのまま活かしたムース、ゼリー等を簡単に作ることができます。



<使用例>
ムース、ゼリー等

■商品特徴

- ◆ふやかす手間がいらぬ粉末ゼラチンです。
- ◆通常のゼラチンの2倍程度の速度で凝固する為、作業時間の短縮が図れます。

■使用方法

- ◆添加量：ゼラチンの約2倍
- ◆素材に添加し軽く混ぜ合わせた後、ハンドブレンダーで混ぜてください。
※最適なゲル化状態を得る為に15℃前後に温めることをお勧めします。
※脂肪分を多く含む素材に使用する場合、またゼリーに気泡を入れずに透明感のある状態にしたい場合には、30～40℃前後に温めることをお勧めします。

■注意事項

- ◆パイナップルやキウイ等、たんぱく質分解酵素を含む素材を使用する場合は、素材を加熱し酵素を失活させてください。
- ◆凝固スピードが速い為、仕込み量の多い場合は、ゲル化させる素材を軽く温めておくことをお勧めします。

■参考レシピ

<オレンジホイップゼリー>

オレンジジュース	550g
同割シロップ	430g
オレンジ濃縮果汁	20g
ソーサ インスタントジェル	58g

《作り方》

1. 全ての材料を合わせてハンドブレンダーで混ぜる。
2. 1を冷蔵庫で30分休ませる。
3. ゼリーが固まったら、ミキサーの高速で3倍のボリュームになるまで泡立てる。
4. お好みの型に流し、冷蔵する。
※カットして使用したい場合は、作業前に冷凍してください。

<ストロベリームース>

ストロベリーピューレ(加糖)(B)	1000g
ソーサ インスタントジェル	65g
イタリアンメレンゲ(下記参照)	下記全量
生クリーム	560g

■イタリアンメレンゲ

水(A)	70g
グラニュー糖	220g
ソーサ アルブミナ	15g
ストロベリーピューレ(加糖)(A)	70g
水(B)	60g

《作り方》

1. 水(A)とグラニュー糖を合わせて119℃になるまで火にかける。
2. ミキサーボールに、アルブミナ、ストロベリーピューレ(A)、水(B)を入れて泡立て始める。
3. 1が119℃になったら、2に加えてイタリアンメレンゲを作る。
4. ストロベリーピューレ(B)にインスタントジェルを加え、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
5. 4に3のイタリアンメレンゲを加え混ぜ合わせる。
6. 5に泡立てた生クリームを加え混ぜ合わせる。



So ジェランガム

GELLAN GUM

ジェランガム100%のゲル化剤（粉末）です。ジェランガムで凝固させたゼリーは、寒天に近いやや硬めの食感に仕上がります。耐熱性に優れており、生地等に入れて焼成してもそのまま焼き残ります。



<使用例>
ゼリー、焼菓子、スープ、
パンのガルニチュール、チュイール等

■商品特徴

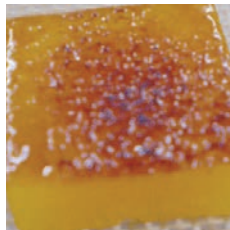
- ◆耐熱性に優れたゼリーを作ることができます（200℃程度）。
- ◆60℃以下で凝固が始まります。

■使用方法

- ◆添加量：水分に対し1～2%程度
- ◆最初に全ての材料をハンドブレンダーでよく混ぜ合わせた後、しっかりと沸騰させます。
※糖分を加える場合は、それ以外の素材とジェランガムをよく混ぜ合わせた後に加えてください。
- ◆添加量を増やすことで、ナイフで薄く削れる程固いゼリーができます。

■注意事項

- ◆ダメになりやすい為、ハンドブレンダーでよく混ぜ合わせてください。
- ◆酸の強い素材や糖度の高い素材ほど、凝固が弱まります。



キャラメリゼもできます



■参考レシピ

<フェネルのヴェルミセル>

フェネルのピューレ	1000g
ソーサ ジェランガム	20g

《作り方》

1. 常温で全ての材料を合わせ、ハンドブレンダーでよく混ぜ合わせる。
2. 1を攪拌しながら、沸騰させる。
3. 2を容器に流し入れて固める。
4. 3を野菜シュレッダーで削る。

<フルーツのチュイール>

フルーツピューレ	665g
水	335g
ソーサ ジェランガム	10g
グラニュー糖	200g

《作り方》

1. フルーツピューレ、水、ジェランガムを常温で合わせ、ハンドブレンダーでよく混ぜ合わせる。
2. 1にグラニュー糖を加える。
3. 2を沸騰させてシルパットに薄く流す。
4. 3が固まったら、お好みの形にカットする。
5. 80～100℃のオーブンで乾燥焼きをする。生地が熱いうちに成型し冷ます。
※できあがったチュイールは湿気に弱いので、乾燥剤を入れた密閉容器に保存してください。

アガーアガー

AGAR-AGAR

寒天を主剤としたゲル化剤製剤（粉末）です。

■商品特徴

- ◆ややもろく、粘り気のないゼリーを作ることができます。
- ◆冷凍不可。

■使用方法

- ◆添加量：水分に対し 0.2 ～ 1.5%程度
- ◆常温で混ぜ合わせ、一度沸騰させてから使用します。
※この溶液は60℃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。

■注意事項

- ◆酸が強いほど凝固力が弱まります。
- ◆冷水には溶けません。



〈使用例〉
ゼリー全般（ハードキャビア、ホットゼリー 等）、
フルーツクリーム 等

■参考レシピ

〈パッションフルーツクリーム〉

パッションフルーツピューレ	890g
水	110g
グラニュー糖	110g
ソーサ アガーアガー	10g

《作り方》

1. 全ての材料を鍋に入れ、沸騰させる。
2. 容器に流し入れて固める。
3. 2のゼリーをハンドブレンダーにかけ、クリーム状にする。

〈ボン酢のパール〉

ボン酢	1000g
ソーサ アガーアガー	10g
サラダ油	適量

《作り方》

1. 鍋にボン酢とアガーアガーを入れ、混ぜながら沸騰させる。
2. 1のゼリー液をスポイトで吸い上げ、冷やしたサラダ油の中に落とす。
3. 30秒程度で固まるので、油からあげて油分をとり、使用するまで冷やしておく。

プロパンナコッタ (イオタ)

PRO-PANNACOTTA (IOTA)

イオタタイプのカラギーナン100%のゲル化剤（粉末）です。

■商品特徴

- ◆柔軟で粘性のあるゼリーを作ることができます。
特に乳製品等に含まれるカルシウムやたんぱく質と合わさった時、より強く固まります。
- ◆できたゼリーは離水が少なく、50℃程度まで加熱が可能です。

■使用方法

- ◆添加量：全体量の 0.2 ～ 1.5%程度
- ◆常温で混ぜ合わせ、一度沸騰させてから使用します。
※ダマになりやすい為、あらかじめグラニュー糖等と合わせてからご使用ください。糖分が入らない場合は、ハンドブレンダーをご使用ください。
※ゲル化した後、再加熱して使用できます。

■注意事項

- ◆酸が強いほど凝固力が弱まります。
- ◆油脂、冷水には溶けません。

■参考レシピ

〈パンナコッタ〉

グラニュー糖	130g
牛乳	795g
生クリーム	205g
ソーサ プロパンナコッタ（イオタ）	3.7g

《作り方》

1. 全ての材料を冷たい状態で合わせ、混ぜながら沸騰させる。
2. 容器に流し入れて固める。



〈使用例〉
パンナコッタ、プリン、飲むゼリー 等

ジェルエスペッサ

GELESPESSA

キシタンタンガムを主剤とした増粘剤製剤（粉末）です。加熱せずに混ぜるだけで液体にソース状のとろみをつけることができます。マルトデキストリンを配合している為ダマになりにくく、また、添加量を厳密に計量することなく使用できます。

■商品特徴

- ◆加熱せず素材に混ぜるだけで、ソース状のとろみが得られます。
- ◆とろみ具合は温度変化に左右されない為、様々な温度帯で使用できます。
- ◆pHを気にせず使用できます。
- ◆離水防止に優れています。
- ◆冷凍可。

■使用方法

- ◆添加量：適量
- ◆素材に少しずつ添加し、お好みのとろみになるまでハンドブレンダーで混ぜてください。
※素材にもよりますが、水分に対し 0.5 ～ 1.5%を目安に加えてください。
※クリームのようなとろみをつける場合には、「ジェルクレム COLD / HOT」（7・8ページ参照）をご使用ください。



〈使用例〉
フレッシュなフルーツソース、スープ、ドレッシング 等



ジェルクレム COLD

GELCREM COLD

じゃがいも澱粉を原料に開発された増粘剤（粉末）です。加熱せず素材に混ぜるだけで素早くクリーム状のとろみをつけることができます。素材本来の風味や色を活かすことができます。



<使用例>
各種クリーム等

■商品特徴

- ◆加熱せず素材に混ぜるだけで、クリーム状の滑らかな食感が得られます。
- ◆できたクリームは温めて使用することもできます。
- ◆冷凍可。

■使用方法

- ◆添加量：
 - 5%程度：とろみの強い素材
 - 8%程度：とろみの弱い素材
- ◆素材に添加し軽く混ぜ合わせた後、ハンドブレンダーで混ぜてください。
 - ※仕込量の多い場合は、フードプロセッサーの使用をお勧めします。
 - ※一度混ぜ合わせた後、少しおいてから再度攪拌するとより滑らかな食感になります。
 - ※ソース状のとろみをつける場合には、「ジェルエスベッサ」(6ページ参照) をご使用ください。

■注意事項

- ◆常温で固化化する油脂を含む素材（ココナッツピューレ等）は、加熱をして油脂が溶けた状態で混ぜ合わせてください。
- ◆固形分の多い素材は、水やシロップ等で割るとより滑らかに仕上がります。

■参考レシピ

〈ストロベリークリーム〉

ストロベリーピューレ(加糖)	1000g
グラニュー糖	250g
ソーサ ジェルクレム COLD	80g

〈ストロベリーシャンティクリーム〉

ストロベリークリーム(上記参照)	1000g
生クリーム(たてたもの)	1500g

〈わさびとバジルのクリーム〉

わさび	260g
バジル水	1000g
塩	6g
ソーサ ジェルクレムCOLD	106g

《作り方》

1. わさびをおろし、バジル水と合わせてハンドブレンダーで回し、濾す。
2. 1 に塩とジェルクレム COLD を加え、クリーミーな食感になるまでハンドブレンダーで混ぜる。

ジェルクレム HOT

GELCREM HOT

特殊な加工を施したコーンスターチを100%使用した増粘剤（粉末）です。通常のコーンスターチの代替として使用することで、冷凍耐性のあるカスタードクリーム等を作ることができます。



<使用例>
カスタードクリーム、レモンクリーム、
ベシヤメルソース等

■商品特徴

- ◆解凍しても離水せず、クリームの食感を変えません。
- ◆冷凍可。



■使用方法

- ◆添加量：コーンスターチの80%の量で同様の食感が得られます。
- ◆常温で全ての材料を混ぜ合わせ、沸騰するまで加熱してください。

■参考レシピ

〈カスタードクリーム〉

牛乳	1000g
卵黄	240g
グラニュー糖	300g
ソーサ ジェルクレム HOT	75g
バニラビーンズ	1本

〈レモンクリーム〉

レモンピューレ	400g
全卵	600g
グラニュー糖	600g
ソーサ ジェルクレム HOT	40g

プロエスプーマ COLD

PROESPUMA COLD

手軽に様々な素材でエスプーマ（泡）を作る為に開発された増粘剤製剤（粉末）です。素材と混ぜ、エスプーマサイフォンに入れ、亜酸化窒素（N₂O）を充填することで、軽い食感のエスプーマ（泡）を作ることができます。冷たい素材にそのまま混ぜて使用することができる為、風味や色を最大限活かすことができます。



<使用例>
デセール、ヴェリーヌ、ドリンク等

■商品特徴

- ◆プロエスプーマ COLD を加えることにより、通常泡立たない素材も、エスプーマサイフォンで泡状にすることができます。
- ◆提供温度が 35℃まではプロエスプーマ COLD、35℃～ 70℃ではプロエスプーマ HOT を使用します。
- ◆プロエスプーマ COLD を混ぜた状態で冷凍可。

■使用方法

- ◆添加量：水分に対し 2 ～ 10％程度
※用途に応じて添加量を調節することで、お好みの固さの泡を作ることが可能です。
- 10％程度：口金の跡が残る程度の泡
- 5％程度：シェービングフォームのようなクリーミーで軽めの泡
- 2％程度：飲料と一緒に飲める程度の軽くソフトな泡

《エスプーマの作り方》

1. 素材にプロエスプーマ COLD を加え、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
2. 1 をエスプーマサイフォンに入れ、亜酸化窒素（N₂O）を充填し、エスプーマサイフォンをよく振る。
※安定した泡を作る為に、亜酸化窒素（N₂O）を充填後、冷蔵庫で最低 1 時間置くことをお勧めします。
3. エスプーマサイフォンのノズルを下に向け、絞り出す。

■注意事項

- ◆とろみの強い素材や油分の多い素材を使用する場合は、亜酸化窒素（N₂O）が浸透しにくく、重めの泡になります。軽い泡に仕上げたい場合は、水、シロップ、ジュース等で薄めてご使用ください。
- ◆エスプーマサイフォンに素材を入れる際は、規定量を必ず守ってください（規定量を超えると、泡立ちが弱くなります）。

■参考レシピ

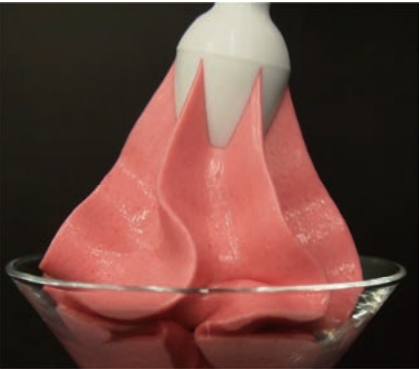
《白みそのエスプーマ》

白みそ	285g
水	700g
醤油	15g
ソーサ プロエスプーマCOLD	85g



《ラズベリーのエスプーマ》

ラズベリービュレ(加糖)	580g
水	420g
グラニュー糖	120g
ソーサ プロエスプーマ COLD	100g



プロエスプーマ HOT

PROESPUMA HOT

手軽に様々な素材でエスプーマ（泡）を作る為に開発された増粘剤製剤（粉末）です。素材と混ぜ、エスプーマサイフォンに入れ、亜酸化窒素（N₂O）を充填することで、軽い食感のエスプーマ（泡）を作ることができます。温かい素材にそのまま混ぜて使用することができます。



<使用例>
料理、デセール、ドリンク等

■商品特徴

- ◆プロエスプーマ HOT を加えることにより、通常泡立たない素材も、エスプーマサイフォンで泡状にすることができます。
- ◆提供温度が 35℃まではプロエスプーマ COLD、35℃～ 70℃ではプロエスプーマ HOT を使用します。

■使用方法

- ◆添加量：水分に対し 5 ～ 10％程度
※用途に応じて添加量を調節することで、お好みの固さの泡を作ることが可能です。
- 5％程度：シェービングフォームのようなクリーミーで軽めの泡
- 3％程度：飲料と一緒に飲める程度の軽くソフトな泡

《エスプーマの作り方》

1. 素材を 50 ～ 70℃に温め、プロエスプーマ HOT を加えハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
2. 1 を常温になるまで一旦冷ます。
3. 冷めた 2 をほぐし、エスプーマサイフォンに入れ、亜酸化窒素（N₂O）を充填する。
4. 3 を湯煎で温める（70℃未満）。
5. エスプーマサイフォンをよく振り、ノズルを下に向け絞り出す。

■注意事項

- ◆とろみの強い素材や油分の多い素材を使用する場合は、亜酸化窒素（N₂O）が浸透しにくく、重めの泡になります。軽い泡に仕上げたい場合は、水、シロップ、ジュース等で薄めてご使用ください。
- ◆エスプーマサイフォンに素材を入れる際は、規定量を必ず守ってください（規定量を超えると、泡立ちが弱くなります）。

■参考レシピ

《ミルクのエスプーマ》

牛乳	1000g
グラニュー糖	100g
ソーサ プロエスプーマ HOT	50g
バニラビーンズ	1本



《海老のエスプーマ》

海老のストック	888g
生クリーム	111g
ソーサ プロエスプーマHOT	55g
塩	適量



シュクロエミュル

SUCRO EMUL

ショ糖脂肪酸エステル100%の乳化剤（粉末）です。

■商品特徴

- ◆水分ベースの素材と混ぜ合わせて泡立ると、耐久性のよいフォーム（泡）を作ることができます（素材によって耐久時間は異なります）。
- ◆アルコールを含む素材にも使用できます。
- ◆水分と油脂の乳化力を高めます。

■使用方法

- ◆添加量
 - フォーム（泡）を作る場合：水分に対し 0.5% 程度
シュクロエミュルと水分ベースの素材を常温で混ぜ合わせ、泡立てる。
 - 生地の乳化に使用する場合：全体量の 0.5% 程度
シュクロエミュルを水分ベースの素材に混ぜ合わせておく。

■注意事項

- ◆油脂単体では泡立ちません。
- ◆温度帯によっては泡立ちが悪い、または泡立たない場合があります。（最適温度 15 ～ 35℃）
- ◆酸の強い素材や、固形分を多く含む素材は、水、シロップ等で薄めてご使用ください。



〈使用例〉
水分ベースのフォーム（泡）、
パン・焼菓子の生地、
アイスクリーム、アングレーズソース 等

■参考レシピ

〈ココナッツリキュールのフォーム（泡）〉

ココナッツリキュール	1000g
ソーサ シュクロエミュル	5g

《作り方》

1. 大きめのボウルに材料を常温で合わせ、ハンドブレンダー等を使用して泡立てる。
 2. 1 を 1 分程度休ませ、泡が安定した後、使用する。
- ※アルコール素材のフォーム（泡）を作る際は、アルコール度数を 20% 以下に調節してご使用ください。



ナチュラルエミュル

NATUR EMUL

オレンジ繊維100%の一般飲食物添加物です。

■商品特徴

- ◆油脂と水分の乳化、安定、保水の効果があります。
- ◆卵黄を使用せずにマヨネーズのような強い乳化が得られます。
- ◆焼菓子等の生地を安定させることができます。

■使用方法

- ◆添加量：全体量の 0.2 ～ 2% 程度
- ◆ナチュラルエミュルと水分をハンドブレンダーで混ぜ合わせた後、油脂を加えてください。

■注意事項

- ◆高温になると分離する場合があります。



〈使用例〉
ソース、マヨネーズ状ソース、焼菓子の生地 等

■参考レシピ

〈パッションフルーツとオリーブオイルのマヨネーズ〉

パッションフルーツピューレ	400g
オリーブオイル	600g
ソーサ ナチュラルエミュル	28g
塩 等	適量

《作り方》

1. パッションフルーツピューレとナチュラルエミュルを合わせてハンドブレンダーでよく混ぜ合わせる。
2. 1 に少量ずつオリーブオイルを加え混ぜ合わせ、塩等で味を調える。



グリセリン

GLYCERINE

植物性グリセリン100%の乳化剤（液体）です。

■商品特徴

- ◆水分と油脂の乳化力を高めます。
- ◆アイスクリーム等氷菓の凍結点を降下させ、滑らかな食感を得ることができます。



〈使用例〉
アイスクリーム、ソルベ、ムース、
ブラリネ、ガナッシュ、焼菓子の生地 等

■使用方法

- ◆添加量
 - 乳化剤として使用する場合：全体量の 0.2 ～ 0.3% 程度
 - アイスクリーム等氷菓に使用する場合：全体量の 0.5 ～ 2% 程度

プロクレマ COLD

PROCREMA COLD

アイスクリームの安定剤製剤です。
加熱せずに使用できる為、簡単にご使用いただけます。

■商品特徴

- ◆加熱せずにアイスクリーム、ソルベ生地に添加して使用できます。
- ◆ソルベ生地に添加すると、乳・卵を使用せずにアイスクリームのような滑らかでリッチな食感を得ることができます。
- ◆常温下での保形性が改良されます。



〈使用例〉
アイスクリーム、
アイスクリームのように滑らかなソルベ 等

■使用方法

- ◆添加量
 - 水分に対し 5 ～ 10% 程度
※添加量を調節することで好みの食感にすることができます。
- ◆アイスクリームの生地にプロクレマ COLD を加え、ハンドブレンダーで混ぜ合わせ、冷蔵庫で 4 時間程度休ませた後、アイスクリームマシンにかけます。

ソサ アルブミナ

ALBUMINA

独自の精製技術により開発された卵たんぱくで、気泡性が高く、きめが細かく安定性のあるメレンゲを作ることができます。また、補強として使用することで、より安定したメレンゲに仕上げるができます。生菌数も少ない為、非加熱でも安心してご使用いただけます。

■商品特徴

- ◆水分ベースの素材に加えることで、風味や色をそのまま活かしたメレンゲを作れます。
- ◆ミキサーで長時間回し続けても分離することなく気泡が維持でき、また、一定時間放置して離水した場合も何度でも立て直すことができます。
- ◆卵白の補強で使用した場合、気泡の安定性が増します。

■使用方法

- ◆添加量
 - メレンゲ：水分に対し 5 ～ 10% 程度
 - 卵白の補強：卵白に対し 0.5 ～ 2% 程度
※チョコレート、ナッツパウダー等油脂を多く含む生地には 2 ～ 3% 程度
 - 水 10：アルブミナ 1 で卵白同等の濃度になります。

■注意事項

- ◆酸の強い素材や、固形分を多く含む素材は、水、シロップ、ジュース等で薄めてご使用ください。
- ◆素材に油分が含まれる場合は泡立ちません。油分を加えたい場合は、泡立てた後に加えてください。
- ◆タンニン等のたんぱく質の変性を起こさせる物質（紅茶、野菜ピューレ、ワイン等）を含む素材は泡立ちにくい場合があります。
- ◆パイナップルやキウイ等、たんぱく質分解酵素を含む素材を使用する場合は、素材を加熱し酵素を失活させてください。



〈使用例〉
メレンゲ等、卵白の補強等

■参考レシピ

〈ラズベリーメレンゲ〉

ラズベリーピューレ (加糖)	715g
水	285g
ソーサ アルブミナ	70g
グラニュー糖	665g

《作り方》

1. ラズベリーピューレ、水、アルブミナをハンドブレンダーで混ぜ合わせ、ミキサーで泡立て始める。
2. 1 にグラニュー糖を数回に分けて加え、メレンゲを立て、お好みの大きさに絞る。
3. 80℃のコンベクションオープンで 2 時間以上乾燥焼きをする。



〈天つゆのエッグスフレ〉

天つゆ	400g
水	600g
ソーサ アルブミナ	100g
ソーサ ジェルエスペッサ	20g

《作り方》

1. 全ての材料を合わせてハンドブレンダーで混ぜ、ミキサーでメレンゲ状になるまで泡立てる。
2. ラップに油を薄く塗り、1 を絞る。
3. ラップを茶巾包みにして、しっかりと縛る。
4. 90℃のオープンで約 20 分間蒸し焼きにする。

ソサ マルトセック

MALTOSEC

タピオカ由来のマルトデキストリンです。油脂分を吸収する性質から、チョコレート、ブラリネ、オリーブオイル等の油脂製品を様々な形状にすることができます。

■商品特徴

- ◆水分を含まない油脂製品と合わせることで、添加量によって、ペースト状、クラムプル状、パウダー状へと形状を変えることができます。
- ◆水分と合わせて焼成することで、甘くないチップスが作れます。

■使用方法

- ◆添加量
 - リキッド状の植物油（オリーブオイル等）の場合
植物油に対し 20% 程度：ペースト状
40% 程度：粘土状
(生地がまとまり、網でこすとクラムプル状になる)
 - チョコレート（カカオ分 60% 前後）の場合
チョコレートに対し 10% 程度：ペースト状
20% 程度：粘土状
(生地がまとまり、網でこすとクラムプル状になる)
 - 25% 程度：そばろ状
35% 以上：パウダー状



〈使用例〉
チョコレートなどのクラムプル、
甘くないチップス等

ソサ メチルジェル

METILGEL

メチルセルロース100%の粉末です。

■商品特徴

- ◆水に溶けると増粘し、65℃以上に加熱するとゲル化します。
※温度が下がるとやわらかくなり、さらに冷却すると元の粘性のある液体に戻ります。

■使用方法

- ◆添加量：水分に対し 2 ～ 3% 程度
- ◆メチルジェルと水分をハンドブレンダーで混ぜ合わせ、冷蔵庫で 4℃になるまで休ませた後、65℃以上に調整した液体に絞ります。

■注意事項

- ◆1 食あたり（ご提供の 1 皿あたり）の使用量が 2.0% を超えないよう、ご注意ください。

■参考レシピ

〈トマトのホットジェル〉

トマトジュース	300g
メチルジェル	9g

《作り方》

1. トマトジュースにメチルジェルを加え、ハンドブレンダーで混ぜ合わせ、冷蔵庫で 4℃になるまで休ませる。



2. 1 を 65℃以上に調整した液体に絞る。

