

So 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。



＜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

■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。

■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ビュレ	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。

So 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。



＜使用例＞
パンナコッタ、プリン、飲むゼリー等

■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。

So ジェルエスペッサ

GELESPESSA

キサ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。



＜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

■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。
- ※クリームのようなた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。

