

## 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、「ジェルエッセンス」（6ページ参照）をご使用ください。

### ■注意事項

- ◆常温で固形化する油脂を含む素材（ココナッツピューレ等）は、加熱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、  
ベシャメルソース等

### ■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