

## 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（N<sub>2</sub>O）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>  
デザート、ヴェリース、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（N<sub>2</sub>O）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（N<sub>2</sub>O）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（N<sub>2</sub>O）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

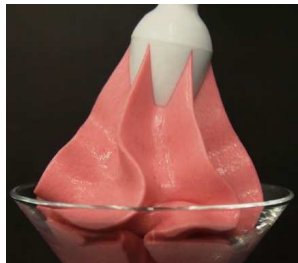
#### 〈白みそエスプーマ〉

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



#### 〈ラズベリーのエスプーマ〉

|                  |      |
|------------------|------|
| ラズベリーピューレ(加糖)    | 580g |
| 水                | 420g |
| グラニュー糖           | 120g |
| ソース 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（N<sub>2</sub>O）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、デザート、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（N<sub>2</sub>O）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。

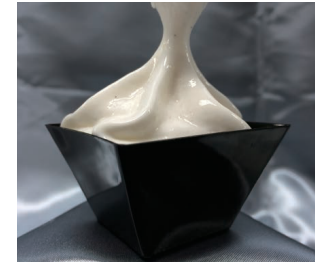
### ■注意事項

- ◆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（N<sub>2</sub>O）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  |
| ソース プロエスプーマ HOT | 50g   |
| バナラビーンズ         | 1本    |



#### 〈海老のエスプーマ〉

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

