

So 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。



〈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

■商品特徴

- ◆水分ベースの素材と混ぜ合わせて泡立てると、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。

■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。



So ナチュラルエミュル

NATUR EMUL

柑橘類の繊維100%の乳化安定剤（粉末）です。



〈使用例〉
ソース、マヨネーズ状ソース、焼菓子の生地等

■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。

■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。



So グリセリン

GLYCERINE

植物性グリセリン100%の乳化剤（液体）です。



〈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

■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低下させ、滑らかな食感を得ることができます。

■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

So プロクレマ COLD

PROCREMA COLD

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



〈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

■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。