

ソールブミナ

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。



〈使用例〉
メレンゲ等、卵白の補強等

■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。
- ◆卵白の補強で使用的場合、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、固形成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。

■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 ジェルエッセ	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。

ソールトセック

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)
 - 45% 程度：そぼろ状
 - 70% 以上：パウダー状
- 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：そぼろ状
- 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

ソールメチルジェル

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。



〈使用例〉
ホットジェル、ホットスフェール、耐熱性フィリング等

■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。

