

新発売

SEプリュス コールドクリームベース
COLD CREAM BASE



SUN-EIGHT+
Création



新発売



SUN-EIGHT+
Création

SEプリュス コールドクリームベース

COLD CREAM BASE



**非加熱で仕上がる、なめらかな質感
高い保水性により、素材に混ぜるだけで、
ソース状からクリーム状まで自在に調整できる増粘剤**

ピューレやスープ、ソースなど様々な素材へ、加熱せずに混ぜるだけで粘度を与えることができる保水性に優れた増粘剤です。非加熱で使用できるため、混ぜ合わせる素材本来の色や風味を生かすことができます。更にコールドクリームベースを使用したフィリングは、耐熱性に優れ、加熱しても粘度が大きく変化しないため、パンや焼菓子に使用しても溶け出しにくく、形状を保ったまま焼成できます。製菓・製パンをはじめ、外食、ホテル・レストランなど、様々なプロフェッショナルの現場で求められる操作性を兼ね備えている商品です。

クリーム、フィリング、ソース、ムース、パン、焼菓子、デコレーション、バタークリームなど幅広い用途で、素材の魅力を生かし、理想のテクスチャーを実現します。

商品特徴

- 非加熱・加熱の両工程に対応
- ソース状から濃厚なクリーム状まで自在に粘度調整が可能
- 耐酸性に優れ、酸味の強い素材にも使用可能
- 耐熱性があり、焼成用フィリングにも最適
- 高保水性により、離水を抑制
- 耐冷凍性に優れ、解凍後のフルーツムース、クリームも分離せず、きれいな絞り出しが可能



商品形態：500 g × 10袋

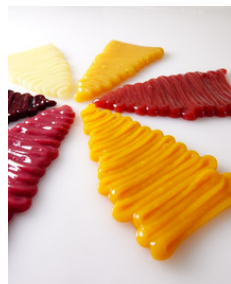
賞味期限：製造後 730日

保管方法：直射日光、高温多湿、臭いの強いものを避けて衛生的な場所で保管してください。

添加量：目安：2～9%程度

使用方法：あらかじめ他の粉末原料と合わせてから使用する。

糖分を加える場合はあらかじめコールドクリームベース（本品）と混ぜておくと、ダマになりにくくなります。配合上混合できる素材がない場合は、ロボクーブやハンドミキサーの使用を推奨いたします。



SUN-EIGHT+



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN-EIGHT-TRADING



2607SECCB_1