

あらゆる用途に対応

- ・リアルチョコレートのような味や食感を実現します。
- ・テンパリングをしなくても艶やかな仕上がりを得られます。 ※簡単な温度調整が必要です(中面参照)。
- ・結晶化も短時間で完了するため、作業性の向上にもお役立いただけます。



カバーラックスの活用

特性を活かしたカバーラックスならではの活用方法があります。
詳しくは「カバーラックスの活用」をご参照ください。PDFでダウンロードいただけます。



モールドを使用して艶を出す	発色良く着色する	コーティングの厚さを調整する	コーティングの粘度を調整する
転写シートを利用する	スプレーで着色する	コーティングの硬さを調整する	融点を調整する



f puratosyogashi



puratos_japan_patisserie



プロ向けコンテンツ満載!
ピュラプリ
purappli



CA_06_080125_PJ_FP

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp

puratos
Food Innovation for Good

Carat キャラット

本格派のための
コンパウンドチョコレート



puratos
Food Innovation for Good

Carat

本格派のためのコンパウンド

リアルチョコレートのような硬さがあり、テンパリングせずにお使いいただけます。

トップシェフにも認められたクオリティで、2009年に発売以来、パティスリー、ベーカリーで幅広くご利用いただいています。キャラットでこれからも満足できる商品づくりを。

キャラットは、ベルコラーデをはじめとするピュラトスグループのチョコレート開発・製造技術を駆使したコンパウンドチョコレートのブランド。ピュラトスグループの調達網により、厳選されたココアパウダーなどの原材料を使用し、コンパウンドでありながらおいしさを重視した製品開発を行っています。テンパリング不要など機能面にもすぐれた製品を取り揃えております。

製品概要

種類	製品名	仕上りの硬さ	特徴	原産国	荷姿	規格	溶解温度 ※	使用温度 ※	冷却温度 ※	用途	
ダーク	NEW! キャラット・カバーフレックス・ ダークCT	セミハード	- テンパリング不要でコーティング等に幅広く使用可能 - しなやかなスナップ性 - コーティングがひび割れしにくくクリーンカット可能 - リアルチョコレートの代替にムースやガナッシュにも - カカオ・トレース認証ココアパウダーを使用	タイ	10kg/箱 (5kg袋×2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)	45~50℃	40~45℃	室温 (20℃前後) モールディングなど収縮性を利用する場合は 4~6℃で素早く冷却	- 焼菓子、パンなどのコーティング - ボンボンショコラ (エンローピング、ガナッシュ) - 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ)	
	キャラット・カバーラックス・ ダークTR	ハード	- テンパリング不要でコーティング、モールディング等に幅広く使用でき、美しい艶 - パキッとしたスナップ性	タイ	10kg/箱 (5kg袋×2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)	45~50℃	40~45℃			
ミルク	NEW! キャラット・カバーラックス・ ミルクCT	ハード	- リアルチョコレートの代替にムースやガナッシュにもテンパリング不要でコーティング、モールディング等に幅広く使用でき、美しい艶 - カカオ・トレース認証ココアパウダーを使用 - 粉乳は全粉乳のみ。濃厚なミルク風味	ベトナム	8kg/箱 (1kg袋×8)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)	45~50℃	約40℃			- 焼菓子、パンなどのコーティング - ボンボンショコラ (モールディング、エンローピング、ガナッシュ) - 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ) - デコレーション、モールディング - タブレット、マンディアン、パンニング
	キャラット・カバーラックス・ ミルクTR	ハード	- テンパリング不要でコーティング、モールディング等に幅広く使用でき、美しい艶 - パキッとしたスナップ性	タイ	10kg/箱 (5kg袋×2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)	45~50℃	40~45℃			
ホワイト	キャラット・カバーラックス・ ホワイトVT	ハード	- テンパリング不要でコーティング、モールディング等に幅広く使用でき、美しい艶 - パキッとしたスナップ性 - チョコレート利用食品規格	ベトナム	10kg/箱 (5kg袋×2)	チョコレート利用食品 (チョコレート スプレッド・B)	45~50℃	40~45℃			
	キャラット・カバーラックス・ ホワイトNV	ハード	- テンパリング不要でコーティング、モールディング等に幅広く使用でき、美しい艶 - パキッとしたスナップ性 - 色素などと混ぜた場合に発色に優れる	タイ	10kg/箱 (5kg袋×2)	製菓材料	45~50℃	40~45℃			

各製品とも 形状：ドロップ状 賞味期限：12ヶ月（製造日より） 保存方法：直射日光を避け、18~22℃（ミルクCTは18~24℃）、相対湿度60%以下の暗所にて保存。開封後は要密閉。

※：製造設備・条件によって調整が必要な場合があります。

主な特徴比較

ダーク	キャラット・カバーフレックス・ダークCT ・セミハードな仕上がり ・カカオ・トレース	キャラット・カバーラックス・ダークTR ・ハードな仕上がり
ミルク	キャラット・カバーラックス・ミルクCT ・ハードな仕上がり ・1kg 袋入り ・カカオ・トレース	キャラット・カバーラックス・ミルクTR ・ハードな仕上がり
ホワイト	キャラット・カバーラックス・ホワイトVT ・ハードな仕上がり ・チョコレート利用食品	キャラット・カバーラックス・ホワイトNV ・ハードな仕上がり ・より白い

