

マニス クレベール

Manis Cleveil



用途 フルーツ、和・洋菓子、パン、惣菜、調理食品などの艶出し、コーティングなど

- 特徴**
- 幅広い温度帯で塗れるので、作業性が改善されます。
 - チキソトロピー性(元に戻ろうとする物性)が強いので、付着性がよく、ベタつきません。
 - 低温でも塗れるため、フルーツのフレッシュ感を損ないません。また、ゼラチンのムースを溶かすことはありません。
 - 透明度が高いため、素材の色調がより一層引き立ちます。
 - 生クリームの保形安定剤として使用できます。

[標準使用量] 5%(艶がけ) / 3%(生クリーム保形・安定)

[食品への表示例] ゲル化剤(増粘多糖類) [荷姿] 1kg×20×1c/s

幅広い温度帯で
使える艶がけ用
製剤



株式会社 富士商事



基本配合 1

マニス クレベール	65g
砂糖	250g
水	1000ml

作り方

- ① マニス クレベールと砂糖を粉末混合し、水に分散させます。
- ② ①を80℃位まで加熱溶解します。
- ③ 60～20℃で艶出しに使用します。

基本配合 2

マニス クレベール	65g
砂糖	250g
水	900ml
フルーツジュース	100ml

作り方


- ① マニス クレベールと砂糖を粉末混合し、水に分散させます。
- ② ①を80℃位まで加熱溶解します。
- ③ 50℃位に保温しておいたフルーツジュースを加え均一にします。
- ④ 60～20℃で艶出しに使用します。



生クリームの保形・安定

3つの
特徴

- 生クリームの保形性が向上します。
- 生クリームの気泡を安定させ、水分と乳脂肪の分離を防ぎます。
- 冷やした生クリームに直接振り入れるだけで、溶解の手間がありません。



マニス クレベール	30 g
グラニュー糖	80 g
生クリーム	1000 g





作り方

- ①マニス クレベールとグラニュー糖を粉末混合しておきます。
- ②ボウルに冷やした生クリームを入れ、①を振り入れ、冷やしながらかき混ぜて泡立てます。
- ③生クリームにボリュームが出てきたら、更に攪拌し、角が立つまで泡立てます。





1 乳脂肪分**45%**の生クリームを使用した結果

2 乳脂肪分**35%**の生クリームを使用した結果

泡立て直後

無添加	マニス クレベール添加
	
↓	↓
2時間後(室温)	
	

泡立て直後

無添加	マニス クレベール添加
	
↓	↓
2時間後(室温)	
	

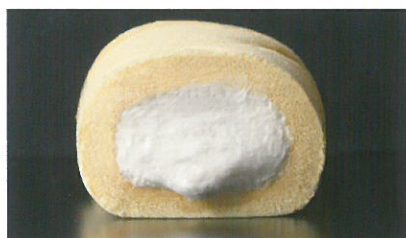


仕上げ直後のカット面の状態



無添加

2週間冷凍→冷蔵庫での解凍 48時間後



生クリームの保形性が弱いため変形している



マニス クレベール添加



仕上げた時の状態と同じ

本レシピは研究所における検討結果ですので、商品化にあたりましては製造上の諸条件を考慮して、再度ご検討下さい。

 **株式会社 富士商事**

本 社
〒133-0057
東京都江戸川区西小岩1-26-7(朝日生命小岩ビル)
TEL 03(3657)6611
FAX 03(3657)0019
fujishoji@fuji-pearlagar.co.jp

九州営業所
〒862-0910
熊本県熊本市東区健軍本町29-8(ベースビル201)
TEL 096(367)3866
FAX 096(367)3877
kyusyu@fuji-pearlagar.co.jp

<https://www.fuji-pearlagar.co.jp/>

