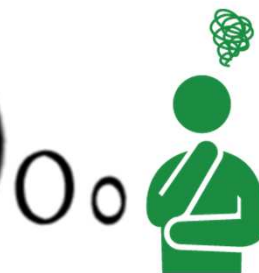


上掛け材 フルティジャーノのご提案

- ・スイーツを冷凍・解凍したときに離水する…。
- ・見映えするパン・スイーツ作り、
クリームがダレてしまう…
→冷蔵ケースのスペースが必要…。



**冷凍・解凍による離水やクリームのダレを防ぎ、
見映えの良い商品作りに貢献します！**

ポイント① 冷凍・解凍耐性

冷凍前



解凍後



※特に缶詰・蜜漬けのフルーツにオススメです。
生のフルーツでは離水してしまう可能性があります。

冷凍前



解凍後



条件：冷凍保管1週間のち、冷蔵で6時間解凍。

冷凍・解凍後も離水せず、美しいツヤを保つので、冷凍ケーキにも最適です。

ポイント② 加工のしやすさ

◎ ●フルティジャーノを使ったムースの作り方● ◎

①果汁とグラニュー糖を
火にかけて溶かす。



②火を止めて、①に
ふやかした
ゼラチンを加える。



③ボウルを氷水に
あてて、とろみが
つくまで冷やす。



④七分から八分立て
にした生クリームを
混ぜ合わせる。



常温でもダレにくいと
お声をいただいています！



**少ない工程で簡単にムースが作れます。カップデザートやプレートデザートに！
保形性があるクリームとしてご活用いただくと、様々な形に維持しやすいです！**

少しでもご興味を持っていただけたら、
ぜひサンプルをお試ください！

連絡先：株式会社田中食品興業所 TEL:072-238-7375