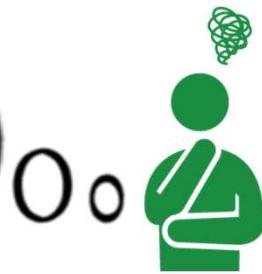


# 上掛け材 フルティジャーノのご提案

- ・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



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。

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いくと、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ましたら、  
ぜひサンプルをお試しください！

連絡先：株式会社田中食品興業所 TEL:072-238-7375