

カッププリン

DESSERT APPLICATION

カップカラギナンと精製ローカストビーンガムを使用したプリンです。

【処 方】

添加順	原 料	添加率 (%)
A	GENULACTA carrageenan type P-100-J	0.14
	GENU GUM type RL-200-J	0.15
	コーンスターチ	1.50
	クエン酸三ナトリウム	0.11
	砂糖	12.00
B	牛乳	86.10
C	色素・香料	適量
原料計		100.00

【調製法】

1. A の粉末原料を混合し、攪拌しながら B の牛乳に分散します。
2. 攪拌しながら 85℃以上に加熱して完全に溶解し、C の色素・香料を添加します。
3. 適当な温度まで冷却し、カラメルソースと共に容器に充填します。
4. 速やかに冷却後、冷蔵保存します。

GENULACTA carrageenan type P-100-J

GENULACTA carrageenan type P-100-J はプリン等のミルクデザートのゲル化剤用のカップカラギナンです。

GENU GUM type RL-200-J

GENU GUM RL-200-J は精製ローカストビーンガムで、主に透明性が必要な溶液やゼリーに増粘剤、ゲル化剤、離水防止目的やテクスチャー改良目的でご利用いただけます。

【備考】

製品のテクスチャーは、製造方法や装置によって異なります。好みのテクスチャーにするために次のような微調整が必要になる場合があります。

- 固さ : P-100-J(カップカラギナン)の添加量で調整
弾力性 : RL-200-J(精製ローカストビーンガム)の添加量で調整
重さ : コーンスターチの添加量で調整

* 上記配合は弊社での試作例を記載したものです。各種条件の違いにより同じ状態に仕上がらない場合がございますので、貴社にて十分なご試作・ご検討をお願い致します。

お問い合わせ・資料請求はこちらへ

SANSHO

三晶株式会社 食品資材グループ www.sansho.co.jp

本社 〒540-6123 大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階 TEL:06-6941-7276 FAX:06-6941-7278

東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F TEL:03-6280-3816 FAX:03-6280-3817

中央研究所 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手 2-21-1(津田サイエンスヒルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050