

ホワイトチョコレートペクチンゼリー

CONFECTIONERY APPLICATION

高温ではなめらかな状態であり、抹茶や野菜パウダーを練りこむ事も可能です。
ドライフルーツ・ナッツ等でトッピングのアレンジを楽しむことが出来るペクチンゼリーです。

【処 方】

Brix82%

添加順	原料	添加率(%)
A	水	20.00
B	GENU Explorer pectin 60CS	1.40
	ヘキサメタリン酸ナトリウム	0.15
	ピロリン酸二水素二ナトリウム	0.15
	砂糖	7.00
C	水飴(糖度=86.0%)	17.00
D	ホワイトチョコレート	60.00
	原料計	105.70
	蒸発分	5.70
	収 量	100.00



【調製方法】

1. Aの水を鍋に入れ、予め混合したBの粉末原料をダマにならないよう添加します。
2. 攪拌しながら沸騰するまで加熱し、粉末原料を溶解します。
3. Cの水飴を添加します。
4. Dのチョコレートを添加し、攪拌しながら溶解します。
5. 糖度が約80%になるまで煮詰め、クッキングシートを敷いたトレーに充填します。
6. 目的の糖度まで乾燥させます。

■ GENU Explorer pectin 60CS

GENU Explorer pectin 60CSは特殊な方法で脱エステル化をしたLMペクチンです。
フレーバリーリースが良く、なめらかでみずみずしい食感とチキソトロピー性のあるゲルが特徴で、
ジャムやフルーツソースからペクチンゼリーまで、幅広いアプリケーション利用できます。

* 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、
貴社にて十分なお試作・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