

## 製品概要

製品名称	キャラット・カバーラックス・ダーク TR キャラット・カバーラックス・ミルク TR キャラット・カバーラックス・ホワイト NV	キャラット・カバーラックス・ホワイト VT
原産国	タイ	ベトナム
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>- テンパリング不要でコーティング、モールディング等に幅広く使用可能</li> <li>- リアルチョコレートの代替に。ムースやガナッシュにも対応</li> <li>- パキッとしたスナップ性</li> <li>- <b>ホワイトNV、ホワイトVT</b> は色素などと混ぜた場合に発色に優れる</li> </ul>	
形状	ドロップ状	
荷姿	10kg / 箱 (5kg×2袋)	
賞味期限 (製造日より)	12ヶ月	
保存方法	直射日光を避け、18～22℃、相対湿度 60%以下の暗所にて保存。開封後は要密閉。	
規格	<b>ダークTR、ミルクTR</b> ：チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング) <b>ホワイトNV</b> ：製菓材料 <b>ホワイトVT</b> ：チョコレート利用食品 (チョコレートスプレッド・B)	
融点の目安※1 (上昇融点)	約 32℃	約 33℃
溶解温度 ※2	45～50℃	
使用温度 ※2	40～45℃ * より薄く掛けたい場合は、高めの温度で使用してください。	
冷却温度 ※2	室温 (20℃前後) * モールディングなど収縮性を利用する場合は、4～6℃で素早く冷却してください。	
用途	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 焼菓子、パンなどのコーティング</li> <li>- ボンボンショコラ (モールディング、エンローピング、ガナッシュ)</li> <li>- 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ、デコレーション)</li> <li>- デコレーション、モールディング</li> <li>- タブレット、マンディアン、パンニング</li> </ul>	

※1：融点は目安です。

※2：製造設備・条件によって調整が必要な場合があります。

CA\_04\_1206230\_P1\_FP

# Carat

キャラット  
コンパウンドチョコレート



プロ向けコンテンツ満載！

ピュラプリ  
purappli



Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan  
 ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号  
 Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service\_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp

  
**puratos**  
 Food Innovation for Good

  
**puratos**  
 Food Innovation for Good



# Great taste & functionality

## おいしさと機能性を兼ね備えたコンパウンドチョコレート

消費者に圧倒的な人気を誇るチョコレートのお菓子やパン。  
クーベルチュールチョコレートやリアルチョコレートはおいしいけれど、扱いが難しい。  
コンパウンドチョコレート<sup>(\*)1</sup>は使いやすいけれど、味に満足できない…。  
ピュラトスのキャラット製品がお悩みを解決します。

キャラットは、ベルコラーデ<sup>(\*)2</sup>をはじめとするピュラトスグループの  
チョコレート開発・製造技術を駆使したコンパウンドチョコレートのブランド。  
世界18拠点で生産し<sup>(\*)3</sup>、65ヶ国以上でご愛用いただいています。  
ピュラトスグループの調達網により、厳選されたココアパウダーなどの原材料を使用し、  
コンパウンドでありながらおいしさを重視した製品開発を行っています。  
テンパリング不要など機能面にもすぐれた製品を取り揃えております。

“Great taste & functionality” (おいしさと機能性)  
キャラットのマジックをぜひご体験ください。

### Great taste

- ・厳選されたココアパウダーなどの原材料
- ・口どけのよい食用精製加工油脂使用
- ・ベルコラーデで培った開発力

### Functionality

- ・テンパリング不要
- ・クーベルチュールのような艶と食感
- ・結晶化が短時間で完了

#### \*1:コンパウンドチョコレートとは…

リアルチョコレートのココアバターの一部または全部を別の食用精製加工油脂に置き換えたもの。  
ピュラトスではこれを「コンパウンドチョコレート」と呼んでいます。  
「コンパウンドチョコレート」はカカオ分やココアバター分の含有量などによって「チョコレート利用食品」や「製菓材料」などに分類されます。これに対して、カカオ由来のココアバターのみを油脂として配合しているものを「リアルチョコレート」と呼んでいます。

\*2:ベルコラーデはピュラトスグループのベルギー産リアルチョコレートのブランド  
\*3:2020年4月現在。アウトソーシングの生産拠点は含めておりません

# Carat Coverlux

## あらゆる用途に対応する本物志向のコンパウンドチョコレート

- ・リアルチョコレートのような味や食感を実現します。
- ・テンパリングをしなくても艶やかな仕上がりを得られます。 ※簡単な温度調整が必要です(裏面参照)。
- ・結晶化も短時間で完了するため、作業性の向上にもお役立ていただけます。



コーティングに



ガナッシュに



デコレーションに



グラサージュに ムースに



モールディングに



パニングに

## カバーラックスの活用

特性を活かしたカバーラックスならではの活用方法があります。  
詳しくは「カバーラックスの活用」をご参照ください。PDFでダウンロードいただけます。



モールドを使用して艶を出す

発色良く着色する

コーティングの厚さを調整する

コーティングの粘度を調整する

転写シートを利用する

スプレーで着色する

コーティングの硬さを調整する

融点を調整する

