

Puralix

ピュラリックス

型や天板にこびりつきやすい生地がはがれやすく、
焼き上がり表面の仕上がりを良くする剥離油



ピュラリックスは、発売以来ロングセラーを続けている、ピュラトスの名品の一つです。

- 高温での安定性に優れているので、こげつきの発生が少なく、焼き上がりの型離れが抜群です
- 生地は無駄を軽減し、効率的な商品づくりをサポートします

主な特徴

なめらかで美しい焼き上がりを実現する

最終商品の風味を損なわない（風味に影響しない）

リタードから冷凍まで、幅広い製法に適用



ピュラリックスを小分けにしてお使いいただく場合

- ・成分が沈殿しているため、小分けにする前に品質を均一にするよう、よく振ってからボトル等に移し替えてください。
- ・小分けしたピュラリックスを、ご使用前にはよく振ってから型や天板に塗布してください。
※小分け後の保存用容器は表面積が小さくなるボトルタイプのものをお勧めいたします。
- ・お使いの際、刷毛やキッチンペーパーなどを浸しやすい平らな容器に移し替える場合も、保存容器をよく振ってからご使用ください。

製品詳細

荷 姿：10L / プラスチックドラム

保存方法：直射日光を避け、15～25℃の暗所にて湿気を避けて保存（開封後は要密閉）、冷凍厳禁

賞味期限：製造日より9ヶ月

製品形態：液状

使用方法：ブラシもしくはスプレーガンを使用

※成分が沈殿していますので、使用前によく振ってください

用 途：カヌレ、マドレーヌ、パウンドケーキ、リッチな配合のパンなどに

www.puratos.co.jp

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


puratos
Food Innovation for Good