

コーティングからハイエンドな生菓子まで

- ・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(中面参照)。
- ・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。



フィリングに



ビスキュイに



デコレーションに



ガナッシュに

カバーラックス使い方のコツ

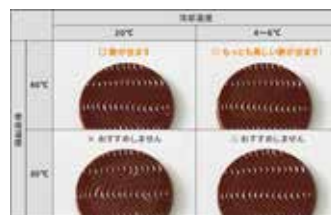
特性を活かしたカバーラックスならではの活用方法をご紹介します。
「カバーラックスの活用」をご参照ください。PDFでダウンロードいただけます。

艶の上手な出し方

コーティングの硬さや厚さの調整の仕方

着色時のキレイな発色のさせ方

融点の調整の仕方



プロ向けコンテンツ満載！
ピュラプリー
purappli



CA_06_080125_PJ_FP

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



Carat キャラット

本格派のための
コンパウンドチョコレート



本格派のためのコンパウンドチョコレート

キャラットは、トップシェフにも認められるクオリティと、リアルチョコレートのような確かな食感・風味を兼ね備えたコンパウンドチョコレートブランドです。テンパリング不要で扱いやすく、現場の効率化と高い仕上がりを両立します。

一般的なコンパウンドチョコレートは生ケーキなど繊細なスイーツには適さないとも言われますが、キャラットは独自製法と厳選素材により、品質面はもちろん、味わいの面でもリアルチョコレートに引けを取らないおいしさを実現。だからこそ、生ケーキにも安心してご利用いただけます。プロフェッショナルの厳しい要求にもお応えし 2009 年の発売以来、数多くのパティスリーやベーカリーで高い評価をいただいています。

ベルコラーデをはじめとしたピュラトスグループの最先端技術と調達網を活かし、味わいと機能性を追求した製品開発を実現。これからも、パティスリーの創造性と品質へのこだわりを支えるパートナーとして、満足いただける商品づくりをサポートいたします。

製品概要



種類	製品名	仕上りの硬さ	特徴	原産国	荷姿	規格	溶解温度	使用温度	冷却温度	主な用途
ダーク	キャラット・カバーフレックス・ダークCT	セミハード	- しなやかなスナップ性 - コーティングがひび割れしにくくクリーンカット可能 - カカオ・トレース認証ココアパウダーを使用	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)	45～50℃	40～45℃	室温 (20℃前後) モールドイング など収縮性を 利用する場合は 4～6℃で 素早く冷却	- 焼菓子、パンなどのコーティング - ボンボンショコラ (エンローピング、ガナッシュ) - 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ)
	NEW! キャラット・カバーラックス・ダークCT	ハード	- カカオマス配合で深みのあるカカオ感 - リアルチョコレートの代替にムースやガナッシュにも - パキッとしたスナップ性	ベトナム	8kg/箱 (1kg袋 x 8)	準チョコレート		約40℃		
	キャラット・カバーラックス・ダークTR		- コーティング、デコレーションに幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		40～45℃		
ミルク	キャラット・カバーラックス・ミルクCT		- カカオ・トレース認証ココアパウダー使用 - 濃厚なミルク風味 - 天然由来のパニラ香料を使用	ベトナム	8kg/箱 (1kg袋 x 8)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		約40℃		- 焼菓子、パンなどのコーティング - ボンボンショコラ (エンローピング、ガナッシュ) - 生ケーキ (ムース、ガナッシュ、ビスキュイ) - デコレーション、モールドイング - タブレット、マンディアン、パニング
	キャラット・カバーラックス・ミルクTR		- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - 美しい艶 - パキッとしたスナップ性	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		40～45℃		
ホワイト	キャラット・カバーラックス・ホワイトVT		- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - パキッとしたスナップ性	ベトナム	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	チョコレート利用食品 (チョコレートコーティング)		40～45℃		
	キャラット・カバーラックス・ホワイトNV		- コーティング、デコレーション等に幅広く使用可能 - パキッとしたスナップ性 - より白く色素などと混ぜた場合に発色に優れる	タイ	10kg/箱 (5kg袋 x 2)	製菓材料		40～45℃		

各製品とも 形状：ドロップ状 賞味期限：製造日より12ヶ月、キャラット・カバーラックス・ダークCTは製造日より18ヶ月 溶解・使用・冷却温度：製造設備・条件によって調整が必要な場合があります。

主な特徴比較

ダーク	キャラット・カバーラックス・ダークCT ・準チョコレート（ノーテンパリングタイプ） ・ハードな仕上がり ・1kg袋入り	キャラット・カバーラックス・ダークTR ・ハードな仕上がり	キャラット・カバーフレックス・ダークCT ・セミハードな仕上がり
ミルク	キャラット・カバーラックス・ミルクCT ・ハードな仕上がり ・1kg袋入り	キャラット・カバーラックス・ミルクTR ・ハードな仕上がり	
ホワイト	キャラット・カバーラックス・ホワイトVT ・ハードな仕上がり ・チョコレート利用食品	キャラット・カバーラックス・ホワイトNV ・ハードな仕上がり ・より白い ・製菓材料	

