

Cream Concentrate

クリーム・コンセントレート



クリームにダメージが起こる要因



時間経過



冷凍解凍



配送・持ち運び



温度上昇

ダメージ例



離水






ひび割れ



ダレ

クリーム・コンцентレートを使用することで
クリームのダメージを低減します!!

保形性を持たせたい温度条件にあった使用方法をお選びください

	①粉末のままを使用する場合 (対クリーム2%添加)	②温めて溶かして使用する場合 (対クリーム1%添加)
 冷蔵	○	◎
 冷凍	○	◎
 温度上昇耐性*	○	×

※30℃のインキュベーターにて、ケーキ箱(保冷剤付き)入りのデコレーションケーキを1時間保管(1時間保管後のケーキ箱内の温度は約27℃)検証時



クリームのメーカーや種類によって、クリーム・コンцентレート使用時のクリームの状態が異なります。お客様にてテストしていただきますようお願いいたします。

使用方法① 粉末のままを使用する場合

クリーム・コンセントレート	20g
クリーム	1,000g
グラニュー糖	35g
トレハロース	70g

対クリーム
2%
添加

クリーム・コンセントレートをグラニュー糖、トレハロースと混ぜ合わせてから、クリームに加えて攪拌する

使用方法② 温めて溶かして使用する場合

【クリーム量1,000gの場合】

クリーム・コンセントレート	10g
クリーム①	60g
クリーム②	940g
グラニュー糖	35g
トレハロース	70g

1. クリーム①にクリーム・コンセントレートを混ぜる
2. 約60℃に温め、ダマがなくなるまで均一に溶かす
3. クリーム②を少しずつ加え、均一になるように混ぜる
4. グラニュー糖とトレハロースを加えて攪拌する

※クリームが泡立たない場合は氷水をあてる等、冷やしてから泡立ててください。

※使用方法①で溶け残りや冷凍解凍時の表面のぶつぶつが気になる場合は、こちらのレシピをご使用ください。

冷蔵・冷凍解凍時の
保形性を
より強化

対クリーム
1%
添加

POINT

- ・全体のクリームの温度をなるべく上げないようにする
- ・クリーム・コンセントレートがクリーム全体に分散するように攪拌する



ムースにも使用できます

【ムース基本配合】

フルーツピューレ	200g
グラニュー糖	50g
クリーム・コンセントレート	26.3g
クリーム	150g

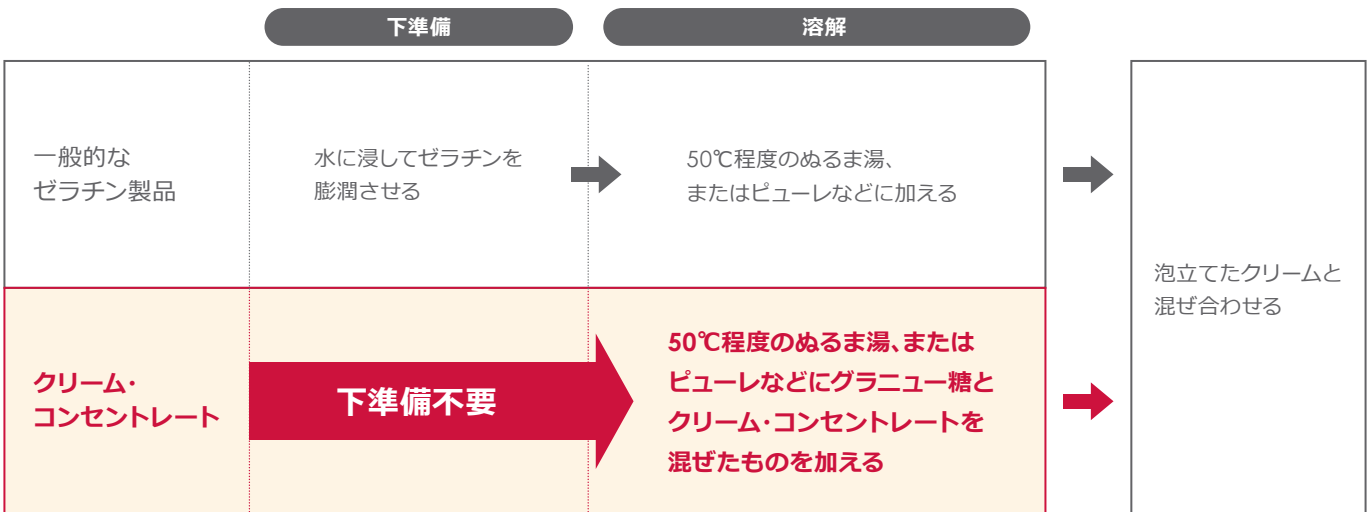
グラニュー糖にクリーム・コンセントレートを混ぜ、フルーツピューレに加えて50℃程度にあたためてから、泡立てたクリームと混ぜ合わせて下さい。



粉ゼラチン(シルバー)の3.75倍量と置き換えが可能*

※甘さ、固さの調節が必要です。

〈ムースに使用する際のゼラチン製品との比較〉



製品名	クリーム・コンセントレート
主な製品特徴	・クリーム、ムースへの保形性・冷凍解凍耐性の付与(ひび割れ、離水、ダレ、食感の劣化の抑制) ・なめらかでソフトな食感の付与
荷姿	6kg/箱(1kg×6袋)
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下にて保存。開封後は要密閉。
賞味期限	製造日より12ヶ月
製品形態	粉状



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