

Cremyvit(PJ)

クリミビット (PJ)



味・機能性を兼ね備えたカスタードクリーム・ミックス クリミビット(PJ)

1976年の発売以来、世界各国、日本のパティスリーやベーカリーで長年ご愛用いただいているカスタードクリーム・ミックスです。フランスをはじめ、ヨーロッパでもプロの皆様に幅広く使用されています。

クリミビットの優れた特性

無限の組み合わせ

チョコレートやリキュールなどとの相性が良く、オリジナルクリームを作ることができます。



チョコレート



リキュール



ジュース

焼成可能

デニッシュや焼菓子の焼き込み用途にもお使いいただけます。



機械耐性

スクラッチのカスタードに比べ、粘度が安定しているため包餡機などの機械にも対応可能です。



冷凍解凍耐性

解凍後も離水しにくく冷凍デザートへの使用にも適しています。



風味付け

生地にクリミビットを入れることでカスタードの風味をつけることができます。



補強性

生地の補強用としてお使いいただけます。



クリーンカット

適度なセット力がありカットした時の切り口がきれいです。



クリミビットは牛乳(又は水)と混ぜ合わせるだけで、手軽に本格的なカスタードクリームを作ることができます。用途はカスタードクリームだけではありません。チョコレートなど他の素材と組み合わせてオリジナルのクリームを作ることができる他、冷凍解凍耐性などの機能性を活かした使用法もございます。

使い方いろいろ



タルトの
生地

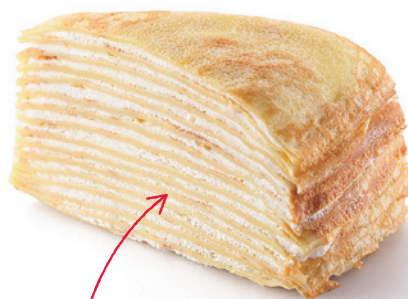


エクレアのクリーム

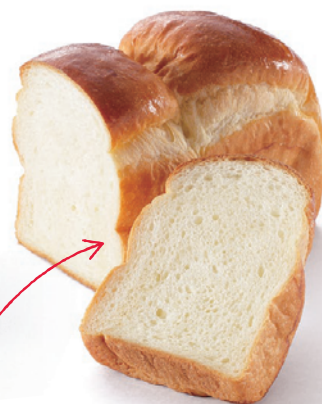
ポルポローネの生地



シュークリームの
クリーム



ミルクレープの
クリーム



食パンの
生地



ロールケーキの
クリーム



クリームコロネの
クリーム

バウムクーヘンの
生地



ー クリミビットとスクラッチのカスタードクリームの比較 ー

	クリミビット	スクラッチの カスタードクリーム
必要な 材料	 クリミビットと 牛乳(又は水)	 小麦粉 砂糖 卵 牛乳
作業時間	10分以内	40分 (冷却時間を含む)
技 術	特に不要	基本的なスキルが 必要
アレンジ	色々な アレンジがきく	手間がかかる

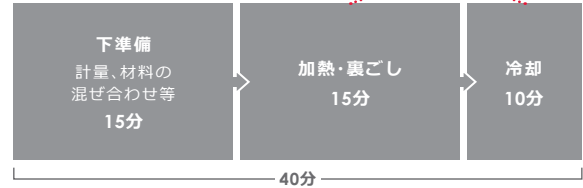
クリミビット



その差約30分

クリミビットなら
この作業は不要です

スクラッチのカスタードクリーム



クリミビット(PJ)350gは牛乳(又は水)1Lを
加えて混ぜるだけです。
計量の手間もかかりません。

作業時間の短縮

材料・工程の簡易化

など 圧倒的な簡便性

クリミビットは本格的なカスタードクリームをお作りいただける、簡便性に優れた製品です。

働き手不足が問題となっている昨今、人手不足のお悩みにも、是非お役立て下さい。

Cremyvit (PJ)

クリミビット(PJ) 非加熱タイプのカスタードクリーム・ミックス

クリミビットは2015年春よりベルギーからの輸入品から国産品に移行し「クリミビット(PJ)」となりました。

主な特徴

- ・牛乳(又は水)に混ぜるだけで簡単にカスタードクリームが作れる
- ・ホイップクリーム、チョコレート、クリームチーズ、ピューレやリキュールなどを加えることで、様々なクリームを作れる
- ・少量でも時間をかけずに準備することができる
- ・焼菓子の風味付けに利用することができる
- ・冷解凍可能 **

*シフォン生地、パウンド生地、タルト生地などに応用できます

**冷凍する場合は、固さの調整が必要な場合があります

製品詳細

- 荷 姿：7kg/箱(350g×20袋)、10kg/袋、25kg/袋
- 保存方法：直射日光を避け、25℃以下、
相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉。
- 賞味期限：製造日より9ヶ月
- 製品形態：白色粉状(オレンジ色の粒を含む)
- 用 途：フルーツタルト、ケーキ、パイ、デニッシュ

基本配合

- 配 合) クリミビット(PJ)・・・350g、冷たい牛乳(又は水)・・・1000cc
- 工 程) 1.牛乳(又は水)をボウルに入れ、クリミビット(PJ)を加える
- 2.ホイッパーで中低速にて1分ほど攪拌する
- 3.クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
- 4.なめらかになるまで2～3分間、再び攪拌する

ワンポイント アドバイス

ボウルにまず牛乳を先に入れ、その後クリミビットを加えてください。
クリミビットに牛乳を加えると、混ぜるときにダマができる場合があります。

 puratosyogashi



 puratos_japan_patisserie



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