

Glazes

グレーズ



光のベールを放つ、ピュラトスのグレーズ。

第一人者として、お客様の最終商品を、より美しく輝かせます。

MIROIR(ミロワール) 光のベールを放ち、ケーキの個性を輝かせます

製品パッケージ	 ミロワール ヌートル/ショコラ/キャラメル	 ミロワール・グラサージュ・ヌートル
アプリケーション	 ムースケーキの天面掛け	 ドームケーキの全面掛け
加水	不要	不要
加熱	不要	要
製品特徴	<ul style="list-style-type: none">● 換拌後すぐに使える● ムースケーキに掛けた時に一体感がある● 平面に最適でマーブリングなどのデコレーションをきれいに表現できる● お好みの色素やフレーバーを加えられる● 加熱すると薄く塗布できる(40℃まで加熱可能)● 冷凍解凍可能	<ul style="list-style-type: none">● セルクル型やドーム型のムースに掛けができる*● 薄く伸ばして掛けることができる <p>*時間経過や塗布対象物、保存温度によっては一部垂れることがあります</p>
使用方法	ボウルに移し、換拌してから使用	35~40℃に温めてから使用
原産国	ベルギー	ベルギー
荷姿	5kg/プラスチックパケツ	5kg/プラスチックパケツ
賞味期限(製造日より)	12ヶ月	12ヶ月
保存方法	5~25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存 開封後は要密閉	5~25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存 開封後は要密閉

HARMONY(ハーモニー) セット力と美しい輝きのあるグレーズ

製品パッケージ	 <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-between;"> <div style="flex: 1; text-align: center;"> <p>セット力が最も強い</p> <p>セット力、コスト重視の方に</p> </div><div style="flex: 1; text-align: center;">  <p>ボウルに出してそのまま使える</p> <p>簡便性重視の方に</p> </div></div>
アプリケーション	    <p style="text-align: center;">焼菓子・ベーカリー商品・フルーツタルト・ムースケーキ</p>

製品特徴	<p>●フルーツタルトのフルーツやデコレーション等をしっかりとセットし、安定した艶を与える</p> <p>●当製品に対し30~60%まで加水可能</p> <p>●冷凍解凍可能</p>	<p>●ボウルに出してそのまま使える</p> <p>●熱を避けたいフルーツ等に最適</p> <p>●セット力があり、きれいにカットができる</p> <p>●甘味が抑えられているので 素材の味を邪魔しない</p> <p>●冷凍解凍可能</p>
使用方法	<p>当製品に30~60%の水を加え、 75~90℃に加熱してから使用 冷凍する場合は加水を30~40%にする</p>	<p>ボウルに移し、フルーツなどに塗布する (ムースケーキに使用する場合) ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF1.2kgに対し、 ミロワール・ヌートル(または30ボーメシロップ) を250~450g混ぜる</p>
原産国	日本	ベルギー
荷姿	6kg箱(1kg×6袋)	14.4kgシュリンクトレイ(1.2kg×12本)
賞味期限(製造日より)	9ヶ月	9ヶ月
保存方法	<p>5~25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存 開封後は要密閉</p>	<p>18~25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存 開封後は要密閉 - ボウルに残ったスプリモはラップを密着させて冷蔵保存 - スプリモが固くなってしまった場合は、約30℃の湯煎か 電子レンジで約20℃に温めてからご使用下さい</p>

Glacage Raspberry

グラサージュ・ラズベリー

冷凍
可能



グラサージュ

ラズベリーピューレ	237 g
水	264 g
トレハロース	19 g
ベクチンNH	8.1 g
ミロワール・ヌートル	475 g
クルマンディーズ・フランボワーズ	15 g

〈工程〉

1. ラズベリーピューレ、水を60°C以上に温める
2. トレハロースとベクチンNHをすり合わせたものを1に加え
混ぜ、少し沸騰させる
3. 火を止め、ミロワール・ヌートルを加え、ハンドミキサーで攪拌する
4. 3にグルマンディーズ・フランボワーズを加える
5. 冷凍したムースに40~50°Cで掛ける

Brix 約45°



Point!

セルクルタイプにもご使用いただけます。40~50°Cでも流動性があり、作業性がよいグラサージュです。

Glacage for spray

グラサージュ・スプレー

冷凍
可能



スプレーガン用

グラサージュ・スプレー

水	220 g
ミロワール・ヌートル	580 g
ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)	250 g
フレーバーまたは水溶性色素	適量

〈工程〉

1. 鍋に水、ミロワール・ヌートル、ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)の順に入れる
2. 1を沸騰させる
3. 弱火にして蓋をかぶせる(表面が乾燥して膜が張らないように)
4. フレーバーまたは水溶性色素をグラサージュに加える
5. 約75°Cでスプレーガンに注ぎ入れ蓋をする
6. 熱い状態のグラサージュを冷凍したムースに噴きつける

スプレーガンの口径は1.5mmがおすすめです

Brix 約50°



Glacage Chocolat Noir

グラサージュ・ショコラ・ノワール

冷凍
可能

グラサージュ・ショコラ・ノワール

グラニュー糖	230 g
牛乳	100 g
水あめ	230 g
ゼラチンマス*	114 g
ノワール・スペリヤー	150 g
ミロワール・ショコラ	180 g

（工程）

- グラニュー糖、牛乳、水あめを沸かす
- 1にゼラチンマスを加え、混ぜる
- 2をノワール・スペリヤーの上に注ぎ入れ、ガナッシュを作る
- ミロワール・ショコラを加え、ハンドミキサーで搅拌する
- 上から落としラップをし、冷蔵庫で一晩保存する
- グラサージュを温めハンドミキサーで搅拌し、使用する

グラサージュ・ショコラ・プラン

グラニュー糖	215 g
牛乳	100 g
水あめ	215 g
ゼラチンマス*	96 g
プラン・セレクションCT または レ・セレクションCT	260 g
ミロワール・ヌートル	100 g

（バリエーション）

チョコレートを、ホワイト（プラン・セレクションCT）または、ミルク（レ・セレクションCT）に置き換えることも可能です。

*ゼラチンマスの配合（ゼラチン1:水5の割合）

ゼラチンマス(g)	ゼラチン(シルバー)(g)	水(g)
114	19	95
96	16	80

マーブル・グラサージュ

ミロワール・ヌートル	100 g
二酸化チタン	2 g
水溶性色素（右写真では赤）	適量

（工程）

- ミロワール・ヌートルに二酸化チタンを入れ、ハンドミキサーで搅拌する
- 水溶性色素を加え混ぜる

（仕上げ）

- グラサージュ・ショコラ・ノワールを30～35℃に温める
- グラサージュ・ショコラ・ノワールを冷凍したムースにかけ、少量のマーブル・グラサージュをパレットナイフに付け、表面を素早く平らにする

Brix 約70°



【冷解凍後のグレーズ（ミロワール・ヌートル）の経時変化】

ミロワール・ヌートルを塗布したムースケーキは冷解凍後、時間が経過しても光沢が失われません

塗りたて



冷解凍後、冷蔵保存 1日経過



冷解凍後、冷蔵保存 2日経過



長年愛され続けているミロワール・ヌートル

1988年のベルギー。あるトップパティシエの不満から開発された、ヨーロッパ初の非加熱タイプのグレーズです。
30年以上にわたり、世界各国のシェフの輝くケーキを美しく仕上げるお手伝いをしてまいりました。

私はミロワール・ヌートルを15年以上使用しています。

パティスリーは「創造性」が全てです。

ミロワール・ヌートルはムースケーキを仕上げるのに最適な製品です。

ミロワール・ヌートルは自分が作りたいものによって色素やフレーバーを加え、アレンジできる点が気に入っています。

ミロワール・ヌートルを使用することによりケーキの光沢をより長く保つことができます。ムースケーキの乾燥やヒビ割れを防ぐ高い品質と優れた冷凍解凍耐性も私がミロワール・ヌートルを使用する理由です。



確かな品質と攪拌後すぐに使用できる利便性があるから私はミロワール・ヌートルを使用します。ミロワール・ヌートルは私の作品に常に鏡のような光沢を与えてくれます。

ステファン・ルルー

~MOF、ピュラトス本社デモンスト레이ター~



グレーズ製品の用途は洋生菓子だけではありません

ベーカリー製品、焼菓子にもおすすめ

グレーズを塗るだけで商品価値がいっそう高まります。



グレーズ なし



グレーズ あり



グレーズ なし



グレーズ あり

グレーズは最終商品に艶を与え、商品をより魅力的に見せることができます。

また、表面をコーティングすることで最終商品を乾燥から守ります。

簡便性重視の方への
オススメは

ハーモニー・
スプリモ・ヌートルPF



Step
1



ボウルに注いで

Step
2



塗るだけ

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