

Glazes

グレース



光のベールを放つ、ピュラトスのグレース。

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	 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	● 攪拌後すぐに使える ● 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ル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	● セルクル型やドーム型のムースに掛けることができる* ● 薄く伸ばして掛けることができる *時間経過や塗布対象物、保存温度によっては一部垂れる場合がございます
使用方法	ボウルに移し、攪拌してから使用	35～40℃に温めてから使用
原産国	ベルギー	ベルギー
荷姿	5kg/プラスチックバケツ	5kg/プラスチックバケツ
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) セットカと美しい輝きのあるグレース

製品パッケージ



セットカが
最も強い

セットカ、コスト
重視の方に

ハーモニー・クラシック・ヌートル(PJ)



ボウルに出して
そのまま
使える

簡便性
重視の方に

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF

アプリケーション



焼菓子・ベーカリー商品・フルーツタルト・ムースケーキ

加水

要

不要

加熱

要

不要

製品特徴

- 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
- 当製品に対し30～60%まで加水可能
- 冷凍解凍可能

- ボウルに出してそのまま使える
- 熱を避けたいフルーツ等に最適
- セットカがあり、きれいにカットができる
- 甘味が抑えられているので素材の味を邪魔しない
- 冷凍解凍可能

使用方法

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

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

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

5～25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存
開封後は要密閉

18～25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存
開封後は要密閉で冷蔵保存し、早めに使用
- 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

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
ペクチンNH	8.1 g
ミロワール・ヌートル	475 g
グルマンディーズ・フランボワーズ	15 g

〈工程〉

1. ラズベリーピューレ、水を60℃以上に温める
2. トレハロースとペクチン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℃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℃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℃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

グラサージュ・ショコラ

冷凍
可能

グラサージュ・ショコラ	
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
いずれか ノワール・セレクションCT レ・セレクションCT ブラン・セレクションCT	260 g
ミロワール・ヌートル	100 g

- 〈工程〉
1. グラニュー糖、牛乳、水あめを沸かす
 2. 1にゼラチンマスを加え、混ぜる
 3. 2をいずれかのチョコレートの上に注ぎ入れ、ガナッシュを作る
 4. ミロワール・ヌートルを加え、ハンドミキサーで攪拌する
 5. 上から落としラップをし、冷蔵庫で一晩保存する
 6. グラサージュを温めハンドミキサーで攪拌し、使用する

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

- 〈仕上げ〉
1. グラサージュ・ショコラ・ノワールを30～35℃に温める
 2. 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°

*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



【冷解凍後のグレース(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



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满から開発された、ヨーロッパ初の非加熱タイプのグレースです。
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。



確かな品質と搅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レーター～



グレース製品の用途は洋生菓子だけではなく
ベーカリー製品、焼菓子にもおすすめ グレースを塗るだけで商品価値がいっそう高まります。



グレース なし



グレース あり



グレース なし



グレース あり

グレース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

f puratosyogashi



puratos_japan_ patisserie



プロ向けコンテンツ満載！
ピュラプリ
purappli

App Store
からダウンロード



Google Play
でダウンロード



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

GL_07_100925AG_RP