

Patisserie Mix

パティスリー・ミックス



汎用性のあるプレーン・ケーキミックス

テグラル・4エバー・ケーキNF

ピュラトス独自のテクノロジーによる豊かな風味に定評のあるケーキミックスです。「発酵種」の働きで全体の風味を底上げし、口どけが良く、しっとりした食感を実現します。



基本配合	
テグラル・4エバー・ケーキNF	1000 g
無塩バター*	500 g
全卵	500 g
*マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能	

バリエーション	
オレンジカット(5mm)	360 g
コアントロー	40 g
*オレンジカットとコアントローを混ぜ合わせ一晩置く	



1. 無塩バターをポマード状に柔らかくする
2. ミキサーボウルに全卵、テグラル・4エバー・ケーキNFと1を入れる
3. ピーターで3分間、中低速で攪拌する(比重:0.82)
4. 3にオレンジカットとコアントローを合わせたものを入れ混ぜる
5. 型に分割する
パウンドケーキ:270g、マフィン:45g
6. 上下180℃のオープンで約35分間焼成する



いちごミルク スティックケーキ

バターケーキ (8取鉄板2枚分)	
テグラル・4エバー・ケーキNF	1000 g
無塩バター	500 g
全卵	540 g
ローマジンパン	100 g

- 〈バターケーキ〉
1. ローマジンパンに全卵を少しずつ加えてのぼす
 2. 1とテグラル・4エバー・ケーキNF、常温に戻した無塩バターを軽く混ぜる
 3. ピーターで3分間中速で攪拌する(比重:0.85)
 4. 紙を敷いた鉄板に流し、平らにする
 5. 180℃のオープンで約20分焼成する



3. ストロベリーチョコレートフィリングの半量を塗る
4. もう1枚のケーキを重ねる
5. ストロベリーチョコレートフィリングの残り半量を平らに塗る
6. 11cm×cmにカットする

- 〈ストロベリーチョコレートフィリング〉
1. クリスト・オ・フィル・ブランを26℃以下でなめらかにほぐす
 2. ブラン・セレクションCTを溶解し、約30℃に冷ます
 3. 2つの材料を合わせ、しっかりと混ぜる(出来上がり温度:約29℃)
 4. フリーズドライストロベリーを混ぜる

- 〈組立て〉
1. バターケーキを1cmの厚さに揃える。型の大きさにカットする
 2. 38cm×29cmの角カールドルにケーキを敷く

タルト・オ・ポワール

パート・サブレ・カカオ・ノワゼット	
無塩バター	240 g
粉糖	140 g
全卵	80 g
アーモンドパウダー	40 g
ヘーゼルナッツパウダー	20 g
ヘーゼルナッツ・ブラリネ	20 g
バニラペースト(Jforte)	2 g
塩	4 g
薄力粉	360 g
ココアパウダーCT	40 g

仕上げ	
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF	適量
ピスタチオ	適量

- 〈パート・サブレ・カカオ・ノワゼット〉
1. 無塩バター、粉糖をすり合わせる
 2. 1に全卵を加え合わせる
 3. 2にアーモンドパウダー、ヘーゼルナッツパウダー、ヘーゼルナッツ・ブラリネ、バニラペースト、塩を加える
 4. 3にふるった薄力粉、ココアパウダーCTを加え混ぜる
 5. 生地を一晩冷蔵庫で休ませる
 6. 厚さ2mmにのぼし、フォンサーージュする
 7. 150℃のコンベクションオープン(ファン3)で約10分間、焼成する



6. 160℃のコンベクションオープン(ファン3)で約15分間、焼成する

- 〈仕上げ〉
1. 表面にハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを塗り、ピスタチオを飾る

フィリング	
テグラル・4エバー・ケーキNF	1000 g
無塩バター	500 g
全卵	500 g
洋ナシのシロップ漬け	適量

- 〈フィリング〉
1. 無塩バターをポマード状に柔らかくする
 2. ミキサーボウルに全卵、テグラル・4エバー・ケーキNFと1を入れる
 3. ピーターで3分間、中低速で攪拌する(比重:0.82)
 4. タルトに生地を絞る(1個:15~20g)
 5. 洋ナシをカットし飾る

ヴィクトリア・サンドイッチケーキ

ヴィクトリア・サンドイッチケーキ	
テグラル・4エバー・ケーキNF	500 g
全卵	180 g
水	50 g
無塩バター	140 g
サラダ油	140 g

仕上げ	
ブードル・デコール(泣かない粉糖)	適量

- 〈ヴィクトリア・サンドイッチケーキ〉
1. 無塩バターをポマード状に柔らかくする
 2. ミキサーボウルに全ての材料を入れ、ピーターで4分間、中低速で攪拌する(比重:0.92)
 3. 型に生地を計量し、平らにする(Φ8cm:45g)
 4. 上下180℃のオープンで約20~22分間焼成する(※ダンバーを閉じる)



3. ラズベリージャムの上にパイピングする(Φ8cm:25g)
4. もう1枚の生地をふたをする

- 〈フィリング〉
1. ヴィクトリア・サンドイッチケーキの表面にフィリングをナッペする(Φ8cm:15g)

- 〈クリーム・シャンディー〉
1. グラニュー糖とクリーム・コンセントレートをすりあわせる
 2. 生クリームに1を加え、泡立てる

- 〈仕上げ〉
1. ブードル・デコールをケーキの表面にふるう

フィリング	
ラズベリージャム	15 g

クリーム・シャンディー	
生クリーム(42%)	500 g
グラニュー糖	35 g
クリーム・コンセントレート	5 g

フランクフルタークランツ

スポンジケーキ Φ15cmエンゼルケーキ型 1台 180g	
全卵常温(約20℃)	270 g
卵黄(約20℃)	45 g
クレマトルテ(起泡性乳化油脂:月島食品工業)	32 g
テグラル・4エバー・ケーキNF	270 g
無塩バター	38 g
型用離型油:ピュラリックス	

仕上げ	
〈クラックラン〉	
アーモンド16割皮むき(ロースト)	200 g
グラニュー糖	100 g
水	25 g
オレンジカット5mm(うめはら)	適量



4. 3に2を加えて混ぜる(比重:0.60)

- 〈スポンジケーキ〉
1. 全卵・卵黄・クレマトルテをミキサーボウルに入れて軽く解きほぐす
 2. 1にテグラル・4エバー・ケーキNFを加えてホイッパーの高速で約4分間泡立てる(比重:0.43)
 3. 2に溶かしバターを加えて混ぜる(最終比重:0.47)
 4. ピュラリックスを塗ったエンゼルケーキ型に生地を充填し、上下170℃のデッキオープンで30~35分焼成する
 5. 焼きあがったら型のまま粗熱を取り、生地が落ち切って落ち着いたら型から外す

- 〈クラックラン〉
1. グラニュー糖と水でシロップを作り112℃まで煮詰める
 2. 1の火を止めてアーモンドを加え、シロップが再結晶するまで混ぜ続ける
 3. 平らに広げて冷まし使用する

オレンジクリーム 1台 190g(上段40g+下段50g+外側100)×2台分	
クリスト・オ・フィル・ブラン	250 g
牛乳	100 g
クリミビット	30 g
オレンジカット5mm(うめはら)	70 g
ソミュールトリプルセック	25 g

- 〈オレンジクリーム〉
1. オレンジカットとトリプルセックをフードプロセッサでミンチ状にする
 2. 牛乳とクリミビットでカスタードクリームを作る
*作り方はP11のクリミビットの基本配合をご参照ください
 3. 22℃のクリスト・オ・フィル・ブランをホイッパーで泡立てる(比重:0.55)

- 〈工程〉
1. スポンジ生地を仕込んで焼成し、冷めたら3等分の高さにスライスする
 2. クラックランを仕込んで冷ます
 3. オレンジクリームを仕込んでサンドし表面にも全体に塗る
 4. 外用クリームを28~30℃に調温し表面全体にかけてコーティングし、固まる前にクラックランとオレンジカットを散らばめて、冷蔵庫で冷やし固める

スチームドーナツ

ドーナツ (28cm×20cm×H2.5cm、12個分)	
テグラル・4エバー・ケーキNF	500 g
全卵	250 g
無塩マーガリン	200 g
アーモンドパウダー	100 g

- 〈工程〉
1. テグラル・4エバー・ケーキNF、アーモンドパウダーをボウルに入れ、全卵を加えて軽く混ぜる
 2. 1に30~40℃の溶かしたマーガリンを加え、ピーターで2~3分中速で混ぜ、型に入れる
- 〈焼成〉
- 175℃、約14分、スチーム60%に設定(スチーム・コンベクションオープンを使用した場合)



本格的なチョコレート・ケーキミックス

テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ

ピュラトスのメインチョコレートブランド「ベルコラーデ」のチョコレートパウダーを14%含有。
焼菓子だけではなく、洋生菓子の生地などにもご使用いただけます。

カカオポッド



基本配合	
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	250 g
全卵	125 g
水	25 g
無塩バター*	150 g
※マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能	

コーティング	
ノワール・セレクションCT	適量

1. 無塩バターを45～50℃に溶解する
2. テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキと全卵と水を1に加えて軽く混ぜ、ピーターで中速で4分攪拌する(比重:1.10)
3. 型(千代田金属工業株式会社:カカオポッド 25連)に生地を均一にしぼる(1個:25g)
4. 上下190℃のオーブンで16分間、ダンパーを開め焼成し、その後、2分間ダンパーを開け、焼成する
※水分活性(AW): 0.739

- 〈コーティング〉
1. テンパリングをとったノワール・セレクションCTでコーティングする

※同じ配合でパウンドケーキも焼成できます。
上下180℃のオーブンで35分焼成(ダンパー閉じる)



CHECK!
作り方の動画をご覧ください

ティグレ

チョコレート生地	
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	500 g
全卵	250 g
水	50 g
無塩バター	300 g
グレン・ノワール・セレクションCT	150 g

- 〈チョコレート生地〉
1. 無塩バターを45～50℃に溶解する
 2. テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキと全卵と水を1に加えて軽く混ぜ、ピーターで中速で4分攪拌する(比重:1.10)
 3. グレン・ノワール・セレクションCTを加え、全体をあわせる型(千代田金属工業株式会社:エンゼル型)に生地をしぼる(1個:50g)
 4. 上下180℃のオーブンで約15分間、ダンパーを開め焼成し、その後、ダンパーを開き、2分間焼成する
※水分活性(AW): 0.747

- 〈ジャンドゥーヤCT〉
1. ジャンドゥーヤCTを28℃以下で柔らかくする
 2. 焼成後のティグレの中心にパイピングする

チョコレート・ゴーフル



チョコレート・ゴーフル	
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	500 g
無塩バター	75 g
全卵	75 g
水	500 g

フィリング	
クリスト・オ・フィル・ブラン	315 g
トリモリン	25 g
ノワール・セレクションCT	160 g

- 〈チョコレート・ゴーフル〉
1. 無塩バターを溶解する
 2. 全ての材料を混ぜ合わせ、約3分間低速で攪拌する
※比重:1.10
 3. ワッフルメーカーで約1分30秒間焼成する(約200℃、1枚:8g)

- 〈フィリング〉
1. クリスト・オ・フィル・ブランをなめらかな状態(24℃)にしてトリモリンを加えて混ぜ合わせる
 2. ノワール・セレクションCTを約40℃に溶解し30℃まで温度を下げる
 3. 1と2を混ぜ合わせる
 4. ゴーフルでサンドする

※画像下のワッフルは基本配合レシピでワッフルメーカーで焼成できます。お好みでグレン・ノワール・セレクションCT(焼成用のチョコレートチップ)を加えてください。

チョコレートマフィン

克蘭ブル・カカオ	
無塩バター	150 g
グラニュー糖	150 g
薄力粉	105 g
ココアパウダーCT	45 g
アーモンドパウダー	150 g

チョコレートマフィン (7個分)	
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	500 g
全卵	250 g
無塩バター	200 g
サラダ油	100 g
水	50 g

仕上げ	
チャンク・ノワール・セレクション	80 g

- 〈克蘭ブル・カカオ〉
1. 全ての材料を生地がまとまるまでピーターで攪拌する
冷蔵庫で生地を休ませる
 2. 網に通してそぼろ状にし、冷凍する
 3. 上下190℃のオーブンで約15分間焼成する(※ダンパーを開く)
※途中、何回か全体をかるく混ぜて均一に焼成する
※この時点で75%位の状態に焼成する

- 〈チョコレートマフィン〉
1. 無塩バターを約半分溶解、約半分ポマード状に柔らかくする
 2. ミキサーボウルにすべての材料を入れ、中低速で約3分間ピーターで攪拌する



- 〈仕上げ〉
1. 型(天満紙器:キューブカップウッドイー)を組み立て、鉄板に並べる
 2. 1の型に生地を150gしぼる
 3. チャンク・ノワール・セレクション8g、克蘭ブル10gをのせる
 4. 上火200℃、下火190℃のオーブンで約23分間、ダンパーを開め焼成し、その後2分間ダンパーを開いて焼成する

チョコレートスコーン



スコーン (25cm×25cm×H2.5cm、12個分)	
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	450 g
強力粉	360 g
ココアパウダーCT	25 g
塩	4.5 g
無塩バター	220 g
全卵	180 g
牛乳	95 g
チャンク・ノワール・セレクション	150 g

仕上げ	
塗りたまご(卵黄2個、全卵1個)	適量
グラニュー糖	適量
アーモンドスライス(空焼き)	適量
ヘーゼルナッツ(空焼き・砕き)	適量
キャラット・カバーラックス・ダークTR	適量

1. テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ、強力粉、塩、ココアパウダーCTをフードプロセッサーにいれ、軽く攪拌する
2. キューブ状(1～1.5cm角)にし、冷やした無塩バターを1に加え、そぼろ状になるまで攪拌する
3. 全卵、牛乳をあわせ、少しづつ加える
4. チャンク・ノワール・セレクションを加え、生地をまとめ、冷蔵庫で休ませる
5. 生地をのぼし、3つ折りをする
6. 生地を2.5cmの厚さに平らにのぼし、カットする
※10cm×8.5cm:三角形:12個分
7. 表面に艶出しの塗りたまごをする
8. グラニュー糖をまぶす
9. 180℃のコンベクションオーブンで約12～15分間焼成する
10. 溶かしたキャラット・カバーラックス・ダークTRで表面に線描きをし、アーモンドスライス、ヘーゼルナッツをトッピングする

チョコレートブッセ:ラズベリー

チョコレート生地	
1個10g×80枚分	40個分
テグラル・ベルジャン・チョコレート・ケーキ	330 g
アーモンドパウダー	90 g
サラダ油	120 g
クレマトルテ(起泡性乳化油脂:月島食品工業)	40 g
全卵	230 g
粉糖(表面用)	適量

- 〈チョコレート生地〉
1. すべての材料をミキサーボウルに入れ、ホイッパーで全体を均一に混ぜる
 2. 中速で3分間泡立てる(比重:0.75)
 3. 紙を敷いた鉄板にドーム状に絞る(1個10g:直径約4cm)好みに応じて表面全体に粉糖を振りかける
 4. 上下170℃のオーブンで12～14分焼成する

ラズベリークリーム	
1個9～10g	
クリスト・オ・フィル・ブラン	300 g
アーモンド・ブラリネ60	40 g
ラズベリーパウダー(フリーズドライ)	15 g
ラズベリーリキュール	15 g

- 〈ラズベリークリーム〉
1. クリスト・オ・フィル・ブランを23℃前後で柔らかくする
 2. アーモンド・ブラリネ60を加えて混ぜる
 3. 残りの材料を順に加えながら混ぜる

- 〈工程〉
1. チョコレート生地を仕込んで焼成し冷ます
 2. ラズベリークリームを作る
 3. 生地1枚にクリームを絞りもう1枚の生地をサンドする
 4. 20℃以下の涼しい温度で、冷やし固める



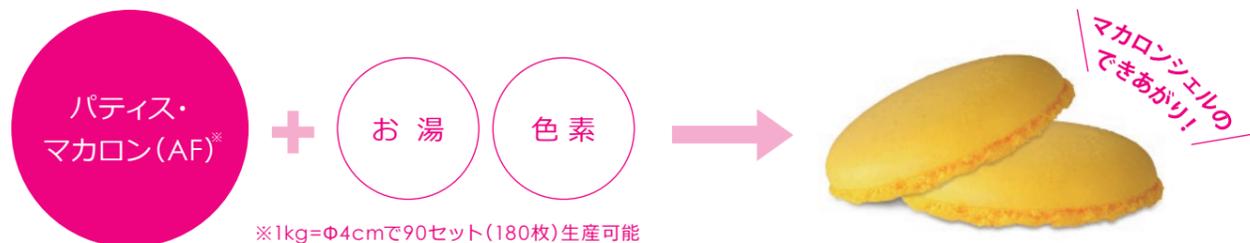
マカロン・ミックス

パティス・マカロン(AF)

お湯と色素を混ぜるシンプルな作業で
クランキーなクラストとしっとりした内相の本格的なマカロンシェルを
お作りいただけます。



パティス・マカロン(AF)に、お湯と色素を混ぜるだけ!



基本レシピ

基本配合(カラーリング・シェル)

パティス・マカロン(AF)	1000g	1000g
45~55℃のお湯	200g	194~180g*
色素	1~5g	6~20g*

※水分量を200gにする

色粉を使用する場合

液体色素を使用する場合

基本配合(チョコレート・シェル)

パティス・マカロン(AF)	1000g
45~55℃のお湯	210g
ココアパウダーCT	50g

マカロンの作り方



① 準備
パティス・マカロン(AF) 1kg、45~55℃のお湯200g、色素



② 材料を混ぜ合わせる
パティス・マカロン(AF)、色素の順に入れ、ここで軽く混ぜ合わせるお湯を足し、よく混ぜ合わせてからピーターで中速で4分間混ぜる



③ 生地粘度の目安
すくい上げた時にゆっくり流れ落ちるくらいが目安
※マカロナーージュ不要



④ 生地を絞る
シルパット(またはシリコンペーパー)に絞る



⑤ 焼成
2枚天板にしてすぐに焼成する*
※デッキオーブンを使用する場合:約150℃、ダンパーを開いて約15~25分間焼成する
※コンベクションオーブンを使用する場合:約130℃で約15~25分間焼成する



⑥ フィリングを絞る
焼きあがったらすぐ天板から外して冷ます。粗熱が取れたらマカロンにフィリングを絞りサンドする



⑦ 冷蔵庫で一晩保存
マカロンを冷蔵庫で一晩保存し、マカロンシェルとクリームをなじませる

ご注意
・ご使用になる場合は、事前に焼成テストを行ってください/生地温度は、室温(25℃前後)を目安に、極端な高温や低温にならないようご注意ください。
・お客様の環境やご使用になるオーブンによってお湯の温度、焼成温度の調整が必要な場合があります。
・焼成を行う時は、パティス・マカロン(AF)の最低使用量を500gとしてください。
・実際のオーブン庫内温度が約130~150℃であるかを確認してください。
※焼成テスト等につきましては、ピュラトスのテクニカルセールスとR&Dがお客様のサポートをいたします。ご要望がございましたら、担当営業にお問い合わせください。

他にも様々なメリットがあります!

POINT 1 短時間

- ・マカロナーージュ^{※1}と乾燥^{※2}に時間をとられず、作業時間の大幅短縮が可能
- ・メレンゲを立てる必要がない
- ・500gでも10kgでも、仕込み量にかかわらずミキシング時間は中速で4分

※1:マカロナーージュ...一度立てたメレンゲの泡をつぶしていく作業。十分に行われてないと、最終商品の表面の艶が変わります。
※2:乾燥...お客様の環境により、乾燥工程が必要な場合がございます。

POINT 2 大量生産

- ・デボジッター対応
- ・トンネルオープンにも対応
- ・スクラッチ・レシピに比べてロス率が低く、経済的

スクラッチ		
下準備 ミキシング 20~25分	乾燥 20~30分	焼成 15~25分
パティス・マカロン(AF)		
下準備 ミキシング 10~15分	焼成 15~25分	作業時間 約50% カット!

パティス・マカロン・ガナッシュ・フィリング



〈パティス・マカロン(AF)〉

基本配合 カラーリング・シェル参照 ※シェル(赤)を絞ったあと、すくにもう一種類(白)を絞り、模様を描いてください。

基本配合	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
生クリーム35%	460g	435g	420g
水あめ	90g	50g	45g
チョコレート(バルコラーテ)	360g	475g	495g
サラダ油	60g	-	-
無塩バター	30g	40g	40g
合計	1000g	1000g	1000g

- 〈ガナッシュ・フィリング〉
1. 生クリーム、水あめを温める
 2. 1をチョコレートの中に数回に分けてゆっくりと注ぎ入れる
 3. 2をハンドミキサーで攪拌し、サラダ油、無塩バターを加え、再び攪拌しきれいに乳化させる
 4. ガナッシュを絞れる硬さになるまで冷蔵庫におく
 5. マカロンに絞り、サンドする
 6. マカロンを冷蔵庫で一晩保存し、マカロンとクリームをなじませる

※基本配合をベースに、フレーバーやスパイスなどを加え、アレンジができます。

パティス・マカロン+チョコレートアイスクリーム

〈パティス・マカロン(AF)〉 基本配合 チョコレートシェル参照

チョコレートアイスクリーム・60デイズ

牛乳	1240g
生クリーム(40%)	140g
グラニュー糖	150g
粉末水あめ	80g
ブドウ糖	80g
脱脂粉乳	50g
安定剤	60g
ショロランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク 74%CT	200g

〈チョコレートアイスクリーム・60デイズ〉

1. グラニュー糖、粉末水あめ、ブドウ糖、脱脂粉乳、安定剤を混ぜ合わせる
2. 牛乳、生クリームと1を混ぜ合わせ、パステライザーに投入する
3. 温度が40℃になったらチョコレート投入する
4. パステライザー終了後(85℃)、フリーザー部分に移し冷却し、アイスクリームを作る

※ショロランテ・60デイズはカカオ豆収穫後60日以内に仕立てたチョコレートです。

〈仕上げ〉

1. マカロンに絞り、サンドする



マカロン用フィリング



配合	
クリスト・オ・フィル・ブラン	70~80%
フルーツピューレ	20~30%

※フルーツピューレの種類によって調整してください

1. クリスト・オ・フィル・ブランを23~24℃を上限に柔らかくする
2. 1とフルーツピューレをボウルに入れ、ホイッパーで泡立てる

カヌレ・ミックス

パティス・カヌレ(PJ)

フランス ボルドー地方の伝統菓子カヌレをお手軽にお作りいただけます。
外側はカリッと内側はしっとりした食感を出せます。



基本配合	
パティス・カヌレ(PJ)	450 g
無塩バター*	50 g
お湯(約50~60℃)	500 g
ラム酒	50 g
※室温に戻す必要はありません	

1. 全ての材料を混ぜ合わせ、ミキサーのホイッパーで中速で5分間攪拌する
2. ラップをして生地を冷蔵庫(5℃)で一晩寝かせる
3. 使用前に再度生地全体をなるべく空気が入らないように攪拌する
※一晩寝かせた生地の表面には膜ができます
※膜は捨てずに残りの生地と均一になるように攪拌してください

※焼き色には自然差が出ます。オープンのタイプによって焼成条件は異なります。

4. 型にボマード状のバター(もしくはピュラリックス)を均一に塗る
5. 焼成【スチールの型を使用の場合】
コンベクションオープンの場合:190℃ 風力3 焼成時間 約50分
デッキオープンの場合:上火、下火 220℃ 焼成時間 約1時間
※シリコン、銅型の場合、焼成温度を約20℃上げることをおすすめします
6. 焼成後すぐに型抜きする
※シリコン型の場合、モールドから出した後、色づくまで再度焼成してください

【アレンジレシピ】

チョコレート: 総生地量の4%のココアパウダーを、基本の生地を作成した後に添加して混ぜ合わせる
抹茶: 総生地量の2%の抹茶パウダーを、基本の生地を作成した後に添加して混ぜ合わせる



チョコレートカヌレ

チョコレートカヌレ	
パティス・カヌレ(PJ)	450 g
無塩バター	50 g
お湯(約50~60℃)	500 g
ノワール・プール・アメール	70 g
ラム酒	50 g

〈チョコレートカヌレ〉

1. ノワール・プール・アメールをお湯を加えて溶かす
2. 全ての材料を混ぜ合わせ、ミキサーのホイッパーで中速で5分間攪拌する
3. ラップをして生地を冷蔵庫(5℃)で一晩寝かせる
4. 使用前に再度生地全体をなるべく空気が入らないように攪拌する
5. 型にピュラリックス又は常温のバターを均一に塗る
6. 生地を型の8分目まで(65g)流し、焼成する
コンベクションオープンの場合:190℃ 風力3 焼成時間 約50分
デッキオープンの場合:上火、下火 220℃ 焼成時間 約1時間
7. 焼成後すぐに型抜きする

〈デコレーション〉

1. キャラット・カバーラックス・ダークTRを45~50℃に溶かす
2. 1を40~45℃に冷ます
3. 冷ましたカヌレの表面をコーティングし、ストロベリーダイスとピスタチオを飾る



ファールトン

パン	
パン(好みのもの)	適量

仕上げ	
ブードル・デコール(泣かない粉糖)	適量

アバレイユ (φ7.5cm ココット)	
パティス・カヌレ(PJ)	450 g
無塩バター	50 g
お湯(50℃~60℃)	800 g
コアントロー	25 g

1. 好みのパンを約3cm角の適当な大きさにカットする
2. 容器に入れる

〈アバレイユ〉

1. 全ての材料をあわせ、4分間、ホイッパーで中速で攪拌する

〈ガルニチュール〉

1. プラムを準備する
2. 赤ワイン、グラニュー糖を沸騰させる
3. 1に注ぎ込み、お好みの時間漬け込む
4. 水分を切ったプラムを容器に入れる

〈仕上げ〉

1. 容器にカットしたパンを置き、その上に漬けこんだプラムをのせる

ガルニチュール	
セミドライ・プラム	500 g
赤ワイン	375 g
グラニュー糖	83 g



2. 1にアバレイユを流し込み、上火200℃、下火180℃のオープンで約30分間焼成する
3. 仕上げにブードル・デコールをふるう

※お召し上がり際には、電子レンジでそのまま温め、その後、トースターやオープンで少し焼くと、よりおいしくお召し上がりいただけます

フォンダンショコラ・ミックス

パティス・フォンダン・ショコラ

ベルカラーデチョコレートを35%以上配合し、
リッチなチョコレート感をお楽しみいただけます。
チョコレートケーキ、ブラウニーなどにも応用可能です。



基本配合	
パティス・フォンダン・ショコラ	1000 g
全卵	250 g
お湯(約45℃)	250 g



1. 全ての材料をホイッパーで混ぜ合わせる
2. 生地を分割し(60g)、焼成する(中心がトロっとした状態)
コンベクションオープンの場合:180℃ 風力1 焼成時間 約6分
デッキオープンの場合:上火、下火 210℃ 焼成時間 約10分

※焼成前の生地の状態でも冷凍解凍可能です
※焼成後の冷凍解凍も可能です
※焼成後冷凍の状態からレンジアップで写真のようなトロっとした状態にすることもできます



フォンダンショコララズベリー

フォンダン・ショコラ・ラズベリー	
パティス・フォンダン・ショコラ	1000 g
全卵	250 g
お湯(約45℃)	50 g
ラズベリーピューレ	250 g
冷凍フランボワーズ(ホール)	適量
冷凍フランボワーズ(プリゼ)	適量

1. 全ての材料をホイッパーで混ぜ合わせる
2. カップ(TXトレイ)に冷凍フランボワーズプリゼを5g入れ、生地を分割(36g)する
3. 表面に冷凍フランボワーズホールを1粒のせる
4. 180℃のコンベクションオープン(風力1)で約4分間焼成する
※生地量と焼き加減はお好みで調整し焼成してください
※焼成前、焼成後、どちらも冷凍解凍可能です



テリーヌ ショコラ・ジャンドゥーヤ・ブラン・アンバーCT

テリーヌ ショコラ・ジャンドゥーヤ・ブラン・アンバーCT	
ブラン・アンバーCT	265 g
ジャンドゥーヤCT(受注発注品)	150 g
無塩バター	130 g
グラニュー糖	89 g
全卵	213 g
フルール・ド・セル	3 g
牛乳	107 g
薄力粉	43 g

〈テリーヌ ショコラ・ジャンドゥーヤ・ブラン・アンバーCT〉

1. ブラン・アンバーCTとジャンドゥーヤCTを溶解する(約35℃)
2. 無塩バターを溶解する
3. 全卵、グラニュー糖をすりあわせる
4. 1に2、3、フルール・ド・セル、牛乳、ふるった薄力粉を加えハンドミキサーで攪拌し、しっかりと乳化させる
5. 型に離型油をスプレーし、ベーキングペーパーを敷き、生地を分割する(1個:200g サイズ:15×5×5.5cm)
6. 上火160℃、下火130℃のオープンで約1時間、湯煎焼きする
※焼成後、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ一晩冷やす

〈ブラウニー〉

1. ナッツ類を全て空焼きし、砕く
2. ボウルにパティス・フォンダン・ショコラ、お湯、全卵を入れ、ピーターであわせる
3. 最後にナッツ類を加え、あわせる
4. カードルに生地を流し、平らにする
5. 上火180℃、下火175℃のオープンで約30分間焼成する
※ダンパーを閉じる
※AW:0.824

〈仕上げ〉

1. ブラウニーを15.5×5cmにカットする
2. テリーヌ・ショコラの表面をピーターで温め、直ぐに1を置き、接着する



ブラウニー (カードル:38cm×29cm×H2cm:1枚分)	
パティス・フォンダン・ショコラ	1200 g
お湯(約45℃)	300 g
全卵	300 g
ヘーゼルナッツ	80 g
皮付きアーモンド	60 g
くるみ	100 g

メレンゲ・ミックス

オバブランカ(PJ)

ぬるま湯と混ぜて攪拌するだけのメレンゲ・ミックス。
加水の量により様々なメレンゲに対応します。



クリーム、ムース保形剤

クリーム・コンセントレート

時間経過、冷凍解凍、配送等、クリーム、ムースに起こるダメージを抑制します。



基本配合(イタリアンメレンゲ相当)	
オバブランカ(PJ)	200 g
ぬるま湯(約40℃)	100 g



1. ミキサーボウルにオバブランカ(PJ)とぬるま湯を入れて、軽くかき混ぜてなじませる
2. ホイッパーで高速で5分攪拌する
できあがり比重目安: 約0.3
3. 低速で1分ほど攪拌して、キメを整える



焼きメレンゲ

フルーツメレンゲ カシス(右奥)	
オバブランカ(PJ)	200 g
カシスビュレ	80 g
水	50 g

フルーツメレンゲ ラズベリー(左前)	
オバブランカ(PJ)	200 g
ラズベリービュレ	80 g
水	50 g

- 〈フルーツメレンゲ マンゴー〉
1. マンゴービュレ、水を合わせ、40℃に調温する
 2. 全材料をミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
 3. ホイッパーで高速5分攪拌する 比重: 0.41
 4. 紙を敷いた鉄板に絞る
 5. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる

フルーツメレンゲ マンゴー(左奥)	
オバブランカ(PJ)	200 g
マンゴービュレ	90 g
水	40 g

ロッシュェ ココナッツ(右前)	
オバブランカ(PJ)	140 g
ぬるま湯(約40℃)	70 g
コーンスターチ	20 g
ココナッツファイン(ロースト)	100 g

- 〈フルーツメレンゲ ラズベリー〉
1. ラズベリービュレ、水を合わせ、40℃に調温する
 2. 全材料をミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
 3. ホイッパーで高速5分攪拌する 比重: 0.39
 4. 紙を敷いた鉄板に絞る
 5. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる



- 〈フルーツメレンゲ カシス〉
1. カシスビュレ、水を合わせ、40℃に調温する
 2. 全材料をミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
 3. ホイッパーで高速5分攪拌する 比重: 0.36
 4. 紙を敷いた鉄板に絞る
 5. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる

- 〈ロッシュェ ココナッツ〉
1. ミキサーボウルにオバブランカ(PJ)とぬるま湯を入れて、高速で6分泡立てる 比重: 0.31
 2. コーンスターチとココナッツファインを混ぜて1に加え、混ぜ合わせる
 3. 紙を敷いた鉄板に絞る
 4. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる
- ※仕込み量、ミキサーの種類によって攪拌時間は異なります

マシュマロ

マシュマロ・ブレーン	
オバブランカ(PJ)	220 g
クリーム・コンセントレート	54 g
水※	75 g
ハローデックス	65 g
バナニペースト	4 g
コーンスターチ	適量

- 〈マシュマロ・ブレーン〉
1. バナニペースト以外の全材料を混ぜ合わせて50℃に温める
 2. ホイッパーで高速5~6分攪拌する 比重: 0.42
 3. 2にバナニペーストを加えて、混ぜ合わせる
 4. 枠に流し入れて平らに均し、冷やし固める
 5. コーンスターチをまぶしながらカットする
- ※全体で加熱するため、水を使用しております



マシュマロ・ラズベリー	
オバブランカ(PJ)	220 g
クリーム・コンセントレート	54 g
冷凍ラズベリービュレ	110 g
ハローデックス	55 g

- 〈マシュマロ・ラズベリー〉
1. 全材料を混ぜ合わせて50℃に温める
 2. ホイッパーで高速5~6分攪拌する 比重: 0.44
 3. フレキシパンに離型油をスプレーして、マシュマロを絞り、冷やし固める

クリームでの使用方法

使用方法① 粉末のまま使用する場合

基本配合	
クリーム・コンセントレート	20 g
クリーム	1000 g
グラニュー糖	35 g
トレハロース	70 g

1. 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



対クリーム
2%
添加



使用方法② 温めて溶かして使用する場合

基本配合(クリーム量1,000gの場合)	
クリーム・コンセントレート	10 g
クリーム①	60 g
クリーム②	940 g
グラニュー糖	35 g
トレハロース	70 g

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。

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

冷蔵・冷凍解凍時の保形性をより強化

対クリーム
1%
添加



ムースでの使用方法

基本配合	
フルーツビュレ	200 g
グラニュー糖	50 g
クリーム・コンセントレート	26.3 g
クリーム	150 g

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



時間経過(冷凍解凍)後の離水を抑制します

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

冷たい牛乳(又は冷水)と混ぜ合わせるだけで手軽にカスタードクリームを作ることができます。

加熱不要

焼成可能

冷凍解凍耐性あり

様々な仕様用途



クリミビットクリーム(基本配合)	
クリミビット	350 g
冷たい牛乳(又は冷水)	1000 g



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

※冷凍解凍可能



クリミビット・センター・バリエーション

マンゴー・パッション・クリーム	
マンゴーピューレ	250 g
パッションフルーツピューレ	50 g
牛乳	350 g
生クリーム(35%)	50 g
クリミビット	140 g

- ミキサーボウルにマンゴーピューレ、パッションフルーツピューレ、牛乳、生クリームを混ぜる
- 1にクリミビットを加えてホイッパーで中低速にて1分ほど攪拌する
- クリームが凝固するまで休ませる(約1分間)
- なめらかになるまで2~3分間、再び攪拌する
- フレキシパンに分割し、冷凍する

※冷凍解凍可能



プリン(カスタード/チョコレート)



カスタードプリン	
牛乳	200 g
クリミビット	75 g
グラニュー糖	25 g
ニューパールアガー16(富士商事)	10 g
牛乳	75 g
生クリーム35%	100 g

(カスタードプリン)

- クリミビットと冷たい牛乳(200g)を混ぜる
- 1分間置いた後、なめらかになるまでよく攪拌する
- 牛乳(75g)と生クリームを沸騰させる
- グラニュー糖とニューパールアガー16を混ぜ、3に加えて溶かす
- 2に4を少しずつ加えて混ぜる
- 器に流し、冷やし固める

※冷凍解凍可能



チョコレートプリン	
牛乳	200 g
クリミビット	60 g
グラニュー糖	5 g
ニューパールアガー16(富士商事)	10 g
牛乳	150 g
生クリーム35%	100 g
ノワール・スーベリヤー	100 g

(チョコレートプリン)

- クリミビットと冷たい牛乳(200g)を混ぜる
- 1分間置いた後、なめらかになるまでよく攪拌する
- 牛乳(150g)と生クリームを沸騰させる
- グラニュー糖とニューパールアガー16を混ぜ、3に加えて溶かす
- ノワール・スーベリヤーに4を少しずつ加えて混ぜる
- 2に5を加えて混ぜる
- 器に流し、冷やし固める

※冷凍解凍可能

洋菓子に使う基本クリーム/ソースとして

クレーム・ディプロマット

クリミビットクリーム300g + 加糖ホイップクリーム100g

用途:シュークリーム



クレーム・ムスリーヌ

クリミビットクリーム300g + 無塩バター100g

用途:フレジェ、ミルフィーユ



クレーム・アングレーズ

クリミビットクリーム200g + 牛乳100g + 生クリーム100g + グラニュー糖20g

用途:デザートソース、ババロア



エクレア・ショコラ/フレーズ

バター・シュー	
水	75 g
牛乳	75 g
塩	2 g
無塩バター	60 g
薄力粉	85 g
全卵(調整分含む)	150 g

クリミビットクリーム(基本配合)	
クリミビット	350 g
牛乳	1000 g

ストロベリー	
クリミビットクリーム(基本配合)	300 g
J-フォルテ・フレーズ(ナリツカ)	3 g

ピスタチオ	
クリミビットクリーム(基本配合)	300 g
ジュベ・ピスタチオ(ナリツカ)	15 g

シャンティ・ショコラ	
生クリーム(35%)	100 g
牛乳	50 g
グラニュー糖	15 g
トリモリン	10 g
ノワール・セレクトシオン CT	100 g
ノワール・アプソリュ・エボニーCT	15 g
生クリーム(35%)	210 g

クリミビットクリームショコラ	
クリミビットクリーム(基本配合)	300 g
ノワール・セレクトシオンCT	60 g

(バター・シュー)

- 水、牛乳、塩、バターを沸かす
- 1に薄力粉を入れ、再び火にかけて混ぜながら余分な水分を飛ばす
- 全卵を数回に分けて2に入れ混ぜる
- 生地を絞る
- 上下200℃のオーブンでダンパーを開けて約25分、上下160℃のオーブンで約10分、ダンパーを開けて焼成する

(クリミビットクリーム(基本配合))

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



(ストロベリー)

- クリミビットクリーム(基本配合)をほぐし、J-フォルテ・フレーズと混ぜる
- エクレアにクリームを絞る

(ピスタチオ)

- クリミビットクリーム(基本配合)をほぐし、ジュベ・ピスタチオと混ぜる
- エクレアにクリームを絞る

(シャンティ・ショコラ)

- 生クリーム210g以外の原料でガナッシュを作り、10℃以下に冷やす
- 1に冷えた生クリーム210gを加えてよく混ぜる
- 一晚、冷蔵庫で寝かせる
- 好みの固さに泡立てて使用する

(クリミビットクリームショコラ)

- クリミビットクリーム(基本配合)をほぐし、溶かしたチョコレートと混ぜる
- エクレアにクリームを絞る

パン・ヴィエノワ・カスタード

配合 (27個分)	
フランスパン用粉	1000 g
食塩	18 g
グラニュー糖	60 g
牛乳	300 g
水	280 g
無塩バター	100 g
クリミビット	120 g
オーデンティック・リグーリア※	40 g
合計	1918 g

仕上げ

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF 適量

※機能性を持つ発酵種。北イタリア生まれの発酵種を使用し、しっとり、やわらかな食感と口どけの良さを付与します。

- 生地温度が高ならないようにミキシング前に牛乳、水または粉類を冷やす
- 全ての材料を一緒に混ぜ合わせ、ミキサーのフックを使用し、1速(低速)で3分、粉類と液体が均一に混ざったところで2速(中低速)で8分ミキシングをする
- ミキシング後、生地を取り出し、生地の出来具合を確認する(薄く膜が伸びるぐらいまで)
- 捏ね上げ温度が26℃になるようにする
- 乾燥しないように室温25℃で30分発酵をとる。そのあと生地を70gに分割し生地を丸めて、冷蔵(5℃)で一晩(8時間以上)発酵をとる。生地が乾燥しないようにビニールでカバーする
- 生地を室温にて復温させる。生地の中心温度が16℃以上(目安、室温25℃で約60分)になったら丸めなおし室温で30分発酵をとる。乾燥しないようにビニールなどでカバーする
- 生地を手でしっかりとガス抜きし、平らにしてロール状に巻きながらスティック状(約15cm)に張りができるように成形する
- 塗り卵を表面に塗り、クープナイフを使用して切れ目を6~7本入れる。ウェーブ天板(波型)に間隔をあけておき、温度30℃・湿度80%の環境で最終発酵を60分とる
- 最終発酵後、上火200℃・下火190℃のオーブンで13分焼成する
- 焼成後すぐにハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを刷毛で塗る。クーリング後、ナイフでカットを入れてクリミビットクリーム(基本配合)を20g絞る



フロランタン・ミックス

フロレックス

とてもシンプルな作業でフロランタンをお作りいただけます。
美しい焼き色とまるやかなキャラメル風味が特徴的で
様々な素材との組み合わせが可能です。



焼菓子用食感改良剤

アクティ・フレッシュ

食感はおいしさを決める重要な要素。
アクティ・フレッシュは時間が経過すると劣化する「しっとり感」「やわらかさ」などの
焼菓子の食感を改良します。



基本配合	
フロレックス	100 g
ドライフルーツやナッツ類	100 g



1. フレキシパンにフロレックスを分割してドライフルーツやローストしたナッツ類を並べる
2. 上下190℃のオーブンで約9分間焼成する



アメリカンクッキー

アメリカンクッキー	
無塩バター	100 g
サラダ油	50 g
コーンシロップ	50 g
ブラウンシュガー	200 g
塩	3 g
全卵	50 g
麦芽糖	20 g
中力粉	220 g
コーンスターチ	30 g
ベーキングパウダー	5 g
重曹	5 g
レ・キャラメル	75 g

フロランタン・マカダミアナッツ	
フロレックス	100 g
マカダミアナッツ(空焼き・砕き)	100 g

〈アメリカンクッキー〉

1. 無塩バター、サラダ油、コーンシロップ、ブラウンシュガー、塩、全卵、麦芽糖を一緒にあわせる
2. 1をピーターで白くなるまですりあわせる
3. 粉類を一緒にふるい、2に加えあわせる
4. 砕いたレ・キャラメルを加え、あわせる
5. 生地を冷蔵庫で休ませる
※すぐに焼成可能ですが、休ませると成形しやすくなります
6. 1個につき、35gで成形する(焼成後:直径10cmくらいになる)

〈フロランタン・マカダミアナッツ〉

1. 粗めに砕いたマカダミアナッツとフロレックスを混ぜあわせる
2. 1をシルパットに広げる



3. 上下190℃のオーブンで約12分間焼成する
※ダンパーを開ける
※温気ないように注意する

〈仕上げ〉

1. 丸く成形したクッキーの表面にフロランタン・マカダミアナッツをトッピングしながら生地を押し、平らにする
2. 上火180℃、下火170℃のオーブンで約12分間焼成する
※生地がとても広がるので間隔をあけて並べる

ジャンドゥーヤ・クロカンサンド

パート・サブレ	
無塩バター	360 g
粉糖	220 g
塩	2 g
全卵	120 g
アーモンドパウダー	80 g
薄力粉	580 g
ベーキングパウダー	4 g

〈パート・サブレ〉

1. 室温に戻した無塩バターをなめらかな状態にする
2. 粉糖、塩を加え、ピーターですりあわせる
3. 2に全卵を少しずつ加える
4. 3にアーモンドパウダーを加える
5. 4と一緒にふるった粉類を加え、あわせる
6. 生地を冷蔵庫で休ませる
7. 3mmの厚さにのばし、Φ6.5cmの菊型で型抜きをする
8. 上になるものは、その後、中心をΦ3cmで型抜きをする
9. シルパットでサンドし、160℃のコンベクションオーブンで約13分間焼成する



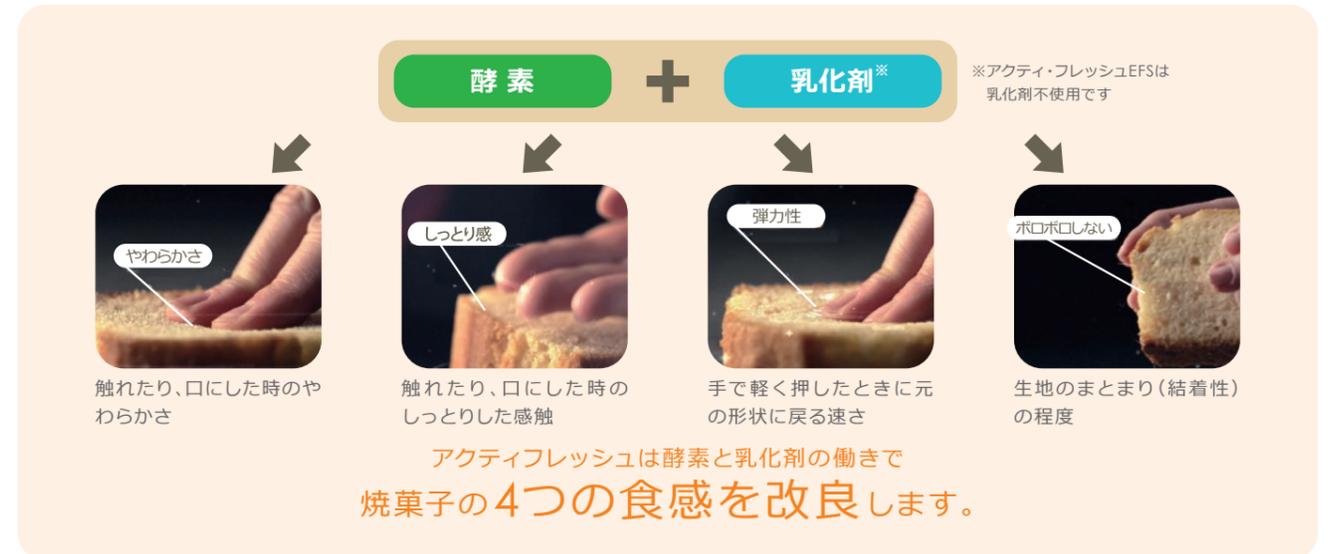
〈ジャンドゥーヤCT〉

1. ジャンドゥーヤCTを26℃くらいで調整し、なめらかな状態にする *テンパリングがこわれないように注意する
2. 焼成後のサブレに星口金で15gパイピングする
3. サブレでサンドする
4. 中心にフロランタン・ヘーゼルナッツを2~3gのせる

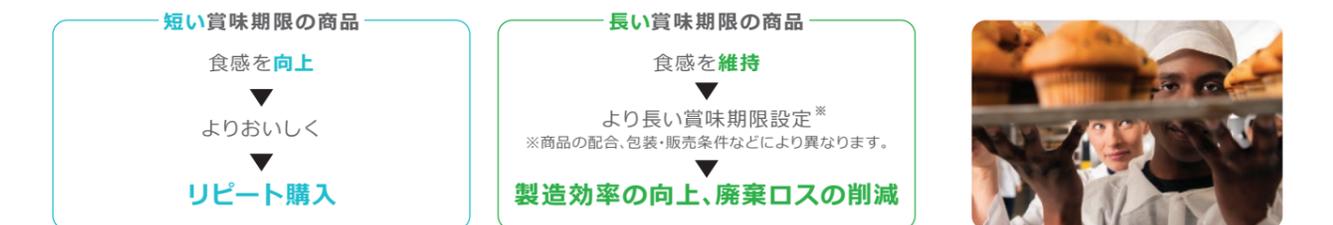
フロランタン・ヘーゼルナッツ	
フロレックス	200 g
ヘーゼルナッツ(空焼き・砕き)	100 g

ジャンドゥーヤCT	
ジャンドゥーヤCT(受注発注品)	500 g

アクティ・フレッシュの作用



アクティ・フレッシュをお使いいただくメリット



使用方法

生地に対しアクティ・フレッシュS 2%添加*

アクティ・フレッシュ添加分の小麦粉量を減らし、小麦粉とともにふるってご使用ください。
※アクティ・フレッシュEFSは添加量を1%にしてください



添加量目安*

※アクティ・フレッシュEFSは添加量を半分にしてください

生地に対し2%

パウンドケーキ、マフィン、
カップケーキ、スコーン、クッキー、
どら焼き 等



生地に対し0.6%

スポンジ(乳化剤不使用レシピ)
※乳化剤使用レシピの場合は推奨添加量をご使用ください。
蒸しケーキ



ご注意

レシピの配合により添加量の調節が必要です。
アプリケーション毎に適した添加量異なりますのでお気軽にお問合せください。
スポンジケーキなど比重が軽い生地の場合、適量以上のアクティ・フレッシュを使用するとケーキングすることがありますので添加量を減らしてください。

製品名	テグラル・4エバー・ ケーキNF	テグラル・ベルジャン・ チョコレート・ケーキ	パティス・マカロン(AF)	パティス・カヌレ(PJ)	パティス・フォンダン・ ショコラ
		汎用性のあるプレーン・ ケーキミックス	本格的なチョコレート・ ケーキミックス	マカロン・ミックス	カヌレ・ミックス
パッケージイメージ					
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 口どけの良い、しっとりとした食感 発酵種の働きで全体の風味を底上げ 幅広い応用レシピ 	<ul style="list-style-type: none"> ベルコラーデチョコレート14%含有 短時間で本格的なチョコレートケーキが作れる 幅広い応用レシピ 	<ul style="list-style-type: none"> マカロンが短時間で手間をかけずに作れる クランキーなクラストとしっとりとした内相 色やフレーバーを加えることで、オリジナルのマカロンが作れる 作業性が良い 	<ul style="list-style-type: none"> 外側はカリッと内側はしっとりとした食感 ブルボンパニエ使用 	<ul style="list-style-type: none"> ベルコラーデチョコレート35%以上配合 チョコレートケーキ、ブラウニーなど汎用性あり
国産	日本	ベルギー	日本	日本	フランス
荷姿	10kg/袋	15kg/袋	10kg/袋	10kg/袋	5kg/袋
期限賞味	9ヶ月	9ヶ月	9ヶ月	9ヶ月	12ヶ月
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	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	直射日光を避け、5~25℃、相対湿度60%以下で保存。開封後は要密閉	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	直射日光を避け、5~25℃、相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉
基本配合	テグラル・4エバー・ケーキNF 1,000g 全卵 500g 無塩バター* 500g ※マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能	テグラル・ベルジャンチョコレートケーキ 250g 無塩バター* 150g 全卵 125g 水 25g ※マーガリン、サラダ油などの油脂にも代替可能	パティス・マカロン(AF) 1,000g 45~55℃のお湯 200g 色粉 1~5g	パティス・カヌレ(PJ) 450g 無塩バター 50g 50~60℃のお湯 500g ラム酒 50g	パティス・フォンダンショコラ 1,000g 全卵 250g お湯(約45℃) 250g
用途	パウンドケーキなどの焼菓子	焼菓子、洋生菓子の生地	マカロン	カヌレ	フォンダンショコラ、チョコレートケーキ、ブラウニー等
製品名	オバブランカ(PJ)	クリーム・コンセントレート	クリミビット	フロレックス	アクティ・フレッシュ
	メレンゲ・ミックス	クリーム、ムース保形剤	味・機能性を備えた カスタードクリーム・ミックス	フロランタン・ミックス	焼菓子用食感改良剤
パッケージイメージ					
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ぬるま湯(約40℃)と混ぜて攪拌するだけで、メレンゲが簡単にできる 時間経過後もボリュームが落ちにくい 離水しにくい 冷凍解凍可能(焼成後の冷凍も可能) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 チョコレート、ホイップクリームなどを加えることでアレンジクリームを作ることが可能 冷凍解凍可能* ※冷凍する場合は、固さの調節が必要な場合があります	<ul style="list-style-type: none"> 幅広い用途で様々な素材と組み合わせが可能 短時間で簡単にフロランタンが作れる 美しいキャラメル色に仕上がる 	<ul style="list-style-type: none"> 酵素と(乳化剤)の作用で、焼菓子等のやわらかさ、しっとり感、弾力性を改良、ボロボロ感を防ぎます ※アクティ・フレッシュEFSは乳化剤不使用です。
国産	日本	日本	日本	ドイツ	日本
荷姿	6kg/箱(1kg×6袋)	6kg/箱(1kg×6袋)	7kg/箱(350g×20袋)、10kg/袋、25kg/袋	6kg/箱(1kg×6袋)	6kg/箱(1kg×6袋)
期限賞味	9ヶ月	12ヶ月	9ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
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				
基本配合	オバブランカ(PJ):ぬるま湯 2 : 1	〈粉末のままを使用する場合〉 対クリーム2%添加 〈温めて溶かして使用する場合〉 対クリーム1%添加	クリミビット 350g 冷たい牛乳(又は冷水) 1,000cc	フロレックス:ナッツ類 1 : 1	〈アクティ・フレッシュS〉 生地に対し2%使用 〈アクティ・フレッシュEFS〉 生地に対し1%使用
用途	デコレーション、ムース、 バタークリーム、焼菓子等	クリーム、ムース等	カスタードクリーム、焼菓子の 風味づけ等	フロランタン	パウンドケーキ、カップケーキ、 マフィン等



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

