



Stade melanger

スタンド印「スタッドメランジュ」は、混ぜ合わせるだけでゼリー又は増粘ができる液体タイプのゲル化剤製剤です。加熱がいらず常温でゼリー化するので、風味が損なわれず、素材の味を活かしたゼリーを作ることができます。

特徴

- ・アルコールや糖質を含む食品と混ぜるだけでゼリー化します。
- ・混合後の仕上がりとして、糖度35～60度またはアルコール度数約10%以上(w/w)あればゼリー化します。
- ・ゼリーの固さは添加量により、調整できます。
- ・離水の少ないゼリーができます。
- ・非加熱でゼリー化します。
- ・広いpH領域で安定してゼリー化します。

用途

- ・リキュールや日本酒などアルコールを含むゼリー
- ・抹茶など加熱により色目や風味が劣化する食品のゼリー
- ・非加熱で固めたい食品等



商品への表示例

ゲル化剤（増粘多糖類）

品質保証期限

製造日より180日間（未開封の冷凍状態）

アレルギー表示

無（本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む製品を製造しています。）

使用方法

スタッドメランジュにアルコールや糖類、ジャム、シロップ等を混ぜ合わせてください。

その後、容器に充填し、冷蔵庫などで静置してください。

※固まる時間は材料の種類や条件によって異なります。瞬時にゼリーとなるものもあれば、24時間程度かかるものもあります。

注意事項

- ◎冷凍で保存してください。
- ◎使用時は解凍してからご使用ください。
- ◎残った場合はキャップをして冷蔵庫内で保管の上、速やかにお使いください。
- ◎皮膚に付いた場合目に入った場合はよく水洗し、吸入、誤飲の場合は吐出し、必要があれば医師の診断を受けてください。
- ◎日本酒及びワイン単品ではゼリー化しません。

ゲル化範囲

①アルコールとの反応性

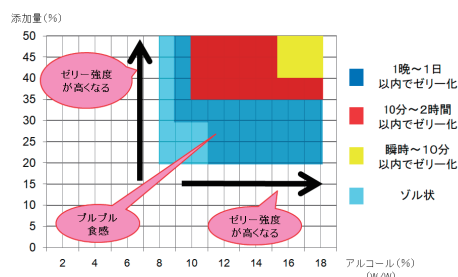


図1. アルコールでのゲル化範囲

②糖との反応性

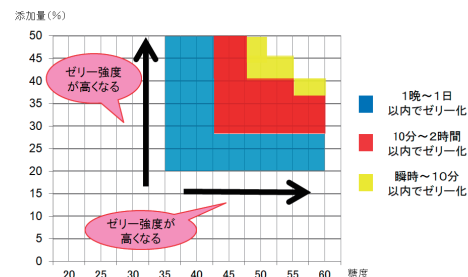


図2. 糖度でのゲル化範囲

赤田善株式会社

〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目2番20号

TEL.06-6942-0281(代) FAX.06-6943-7366

<http://www.akatazen.co.jp/>

Fondant au chocolat de Grand Marnier

フォンダンショコラ グランマルニエ

レンジで温めるとグランマルニエが香る
チョコレートソースがとろけでる 大人のフォンダンショコラ

creme fondant Stade melanger
フォンダンクリーム SM

◆スタッドメランジュ	45g
◆水	15g
◆グラニュー糖	30g
◆ココアパウダー	7.5g
◆ダークチョコレート	22.5g
◆ヘーゼルナッツペースト	15g
◆グランマルニエ	45g

1. スタッドメランジュに水を加え、よく混ぜ合わせる
2. グラニュー糖を加え、よく混ぜ合わせる
3. ココアパウダーを加え、よく混ぜ合わせる
4. 40℃に溶かしたダークチョコレートを加えよく混ぜ合わせる
5. グランマルニエを少しずつ加え、その都度よく混ぜ合わせる



Gateau au chocolat
ガトーショコラ生地

フレキシパン VOLCANSヴォルカン 1159 18取
80mlΦ70mm 高さ35mm 使用18個分

◆ダークチョコレート	200g
◆無塩バター	100g
◆卵黄	120g
◆グラニュー糖 A	90g
◆生クリーム 32%	80g
◆ココアパウダー	30g
◆薄力粉	60g
◆卵白	240g
◆グラニュー糖 B	140g

1. ダークチョコレートと無塩バターを合わせて溶かしておく
2. 卵黄とグラニュー糖Aと生クリームを混ぜ合わせ温める
3. 1.と2.を混ぜ合わせる
4. 卵白とグラニュー糖Bでメレンゲを作る
5. 4.に3.の半量を加え混ぜ合わせる
6. ふるっておいいたココアパウダーと薄力粉を半量加える
7. 5.と6.をもう一度くりかえし、型に流し入れる
8. 160度で約20分焼成する
9. 冷蔵庫で冷やし、型から外す
10. フォンダンクリーム SM を絞り入れる

produced by KUMIKO OKATSU