

パールアガー ネオ

透明度が高く、弾力のある食感のゼリーを作ることができます

オレンジゼリー

製品 1 kg 当たり

A	パールアガー ネオ	30 g
	砂糖	120 g
	水	560 ml
B	100%オレンジジュース	300 ml
C	オレンジ系リキュール フレーバー	適量 適量

オレンジゼリー 製法

1. パールアガー ネオと砂糖をよく粉末混合し水に徐々に加えます。
2. 1を火にかけ、かきまぜながら80℃～85℃まで加熱溶解します。
3. 保温（50℃位）しておいたBを加え均一にします。
4. Cを加え均一にし、容器に流して冷やし固めます。

コーヒーゼリー

製品 1 kg 当たり

A	パールアガー ネオ	25 g
	砂糖	100 g
	コーヒー粉末	12 g
	水	880 ml
B	ブレンダー	適量

コーヒーゼリー 製法

1. パールアガー ネオと砂糖、コーヒー粉末をよく粉末混合し水に徐々に加えます。
2. 1を火にかけ、かきまぜながら80℃～85℃まで加熱溶解します。
3. Bを加え均一にし、容器に流して冷やし固めます。

パールアガー ネオは海藻から抽出精製された多糖類を主原料としたゲル化剤です

標準使用量	3%
食品への表示例	ゲル化剤（増粘多糖類）
荷姿	1 kg × 20 × 1 c / s

本レシピは研究室においての検討結果ですので、商品化にあたりましては製造上の諸条件を考慮して、再度ご検討下さい。



株式会社 富士商事

本社 〒103-0004 東京都中央区東日本橋 3-4-13 TEL 03-5614-1511 FAX 03-5614-1512
九州営業所 〒862-0910 熊本市東区健軍本町 29-8-201 TEL 096-367-3866 FAX 096-367-3877