

～使い方で食感いろいろ！～

「TSゲル」のデザート

□■□「TSゲル KUZ-MA」の特徴 □■□

- ・ 葛粉が配合されたゲル化剤製剤です。
- ・ 葛饅頭や葛餅、水羊羹、ゼリーなどに使用できます。
- ・ 製剤の配合量が少ないと「ぷるっ」とした食感、配合量が多いと「もちっ」とした食感になります。



TSゲル KUZ-MA 2.7%配合

材料・添加量で異なる食感を演出できます！



ゼリー(山頂) TSゲル KUZ-MA 3%配合

水羊羹(山肌) TSゲル KUZ-MA 1.3%配合
着色：TSレッド・TA-2 (トマト色素)

「TSゲル KUZ-MA」で作製した水羊羹は弾力があり、もちっとしたぷるぷるの食感が特徴です。

水ようかん(赤富士)

ゼリー形状によっても、食感や果実感が変化します！

	スライス状	ダイス状
ゼリーの形状		
食感	つるっ	ぷるっ
果実感	すっきり (清涼感)	たっぷり (果実感)



フルーツゼリー

TSゲル KUZ-MA 3%配合