

和梨のチュアパック



フラワー錦玉羹



和風ゼリー



★TS寒天：寒天単体の製剤

しっかりと硬い寒天のフラワーは2次加熱しても角やラインが崩れません。また寒天少量で果実の様なもろく砕けやすい食感を作ることができます。

★TSゲル：寒天以外の増粘多糖類を含む製剤

軟らかく崩れやすいゼリーやもっちりとしたゼリー等、食感の違いを楽しむゼリーを作ることができます。

アプリケーション例	製品名	推奨添加量
フラワー錦玉羹	寒天製剤（耐熱性強）／赤色フラワー TS寒天 APM トマト色素：TSレッド・TKR	1.0% 0.2%
	寒天製剤／羊羹層、錦玉羹（透明）層 TS寒天 AP-T トマト色素：TSレッド・TKR	0.8～1.0% 0.1～0.2%
和風ゼリー	ゲル化剤製剤（もっちり食感タイプ） TSゲル WA-01	3.5～4.0%
チュアパックゼリー 飲む和梨ジュレ	ゲル化剤製剤（軟らかく崩れやすいタイプ） TSゲル E-JW	0.7～1.0%