～ひんやり美味しくクールダウン～

夏休み　～冷菓～

★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

軟らかく弾力のあるゼリーになる他、耐熱性のある透明ゼリーは２次加熱しても２層のままです。また葛食感の羊羹を作ることが出来ます。

アプリケーション例	製品名	推奨添加量
２層の フラワーゼリー	**耐熱性のある寒天製剤**／赤色フラワー ＴＳ寒天　ＡＰＭ トマト色素：ＴＳレッド・ＴＫＲ **耐熱性透明ゼリー製剤**／透明ゼリー層 ＴＳゲル　ＳＢ－Ｍ４ **酸乳ゼリー製剤**／ヨーグルトゼリー層 ＴＳゲル　ＹＪ－Ｂ	1.0% 0.2% 1.0%
赤富士 水ようかん	**本葛配合 葛食感製剤** ＴＳゲル　ＫＵＺ－ＭＡ トマト色素：ＴＳレッド・ＴＫＲ	1.3～3.0% 0.1～0.2%
チュアパックゼリー 和梨ジュレ	**飲むゼリー**　ＴＳゲル　Ｊ－ＴＡ **果実ゼリー**　ＴＳゲル　Ｅ－ＪＷ	各0.7～1.0%