

ホワイトゲルF

WGF

ホワイトゲルFは弊社が永年の経験を生かし研究の結果開発した新しいタイプのゼリー菓子の安定剤です。

◎ホワイトゲルFの特徴

- ①無味, 無臭, 無色の粉末です。
- ②透明度, 光沢, 食感が秀れています。
- ③短時間で室温にてゼリー化するので作業性が秀れています。
- ④ゼリー化する温度は40°C前後で夏季の高温でも崩れるような事はありません。

◎ホワイトゲルFの使用上の注意

- ①ホワイトゲルFを水に溶解する場合、あらかじめ砂糖と混合しますと早く分散します。
- ②酸を添加する場合は、加熱溶解後、酸の溶液を添加して下さい。

◎ホワイトゲルFの用途

カップゼリー, プリン, 水ようかん, トルテ, 艶出し用ゼリー等

◎ホワイトゲルFの配合例と製法

I カップゼリー

配合例		製法
ホワイトゲルF	360g	①ホワイトゲルFと砂糖を混合しておきます。
砂糖	1, 600g	②これを温湯に添加して、加熱温度80°C以上にてよく攪拌溶解
水	8, 200cc	させます。
香料又は果汁	適量	③完全に溶解すれば火を止め常温で冷却します
着色料	適量	④香料, 着色料, 酸の溶液を加えます。
酸の溶液	適量	⑤60°C前後で容器に充填します。

(注)もし充填前にゼリー化した場合は75°Cを限度として再加熱して、充填できます。

II 艶出し用ゼリー

配合例		製法
ホワイトゲルF	340g	①ホワイトゲルFと砂糖を混合しておきます。
砂糖	1, 600g	②これを温湯に添加して加熱温度80°C以上にてよく
水	8, 400cc	攪拌溶解させます。

III プリン

配合例		製法
ホワイトゲルF	150~200g	①ホワイトゲルFと砂糖を混合しておきます。
砂糖	1, 500g	②これを40°C位に温めた牛乳に加えて、60°C位まで
牛乳	7, 800cc	加熱溶解します。
卵黄	460g	③これに攪拌した卵黄を加え80°Cまで加熱し火から下
香料及び洋酒	適量	ろします。
		④香料, 洋酒を加え50°C~70°Cで容器に充填
		します。

Ⅳ水ようかん

配合例

ホワイトゲルF	200g
砂糖	1,000g
水	5,500cc
練り餡	4,800g
食塩	10g

製法

- ①ホワイトゲルFと砂糖を混合しておきます。
- ②これを温湯に添加して加熱温度80℃以上にてよく攪拌溶解させます。
- ③溶解後、さらしあん、食塩を加え90℃～100℃まで加熱し、火を止め60℃～70℃にて容器に充填します。

Ⅴ杏仁豆腐

配合例

ホワイトゲルF	260g
砂糖	1,800g
牛乳	4,000cc
水	4,000cc

製法

- ①ホワイトゲルFと砂糖を混合しておきます。
- ②これをダマにならないように温湯に加え、混ぜながら完全に溶解させます。
- ③これを牛乳に加え、80℃～85℃で火を止め、上に浮いた泡は静かに取去り流し込みます。

◎食品への表示方法例

- ①増粘の目的で使用する場合
 - ・増粘多糖類
- ②乳化、安定の目的で使用する場合
 - ・安定剤(増粘多糖類)
- ③ゲル化の目的で使用する場合
 - ・ゲル化剤(増粘多糖類)

◎包装形態

1kgx16入

製造者

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585(代)