

水まんじゅう用ゲル化剤

# 涼 風

すずかぜ

涼風は、カラギーナン、ローカストビーンガム、葛、寒天等を原料とした水まんじゅう用ゲル化剤です。

## ◎涼風の特徴

- ・上品で、涼しさを感じる食感に仕上がります。
- ・製造方法が簡単で、沸騰させるだけです
- ・澱粉老化が無く、耐冷蔵、冷凍性に優れている為、製造直後のおいしさが長く維持されます。

## ◎涼風の使用例

配合例

涼風	100g
砂糖	350g
水	750cc

- ① 涼風は、ダマになりやすいので、砂糖と粉末混合してから水に入れ攪拌溶解します。
- ② これを 火にかけ沸騰するまで練り上げ、糖度を40度～45度に調整、又は、重量を調整してから火を止めます。
- ③ 型に練り上げた生地を少量入れ、餡玉を置き、更に生地を加え、冷やして型から取り出して出来上がります。

メロン餡（夕張メロン風）、イチゴ餡、青リンゴ餡等のフルーツ風味の餡玉とも大変よくマッチします。

## ◎荷型

1kg x 10入・10kg入

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585 (代)