

# もちもち × 伸縮する 「ゼリー」をつくる

## グリーンの ELASTOR （エラスター） もちもち × 伸縮する「ゼリー」をつくる

液体の風味を変えることなく、弾力性と伸縮性を併せ持つゼリーをつくる  
ことができます。シート状のゼリーで、食材を膜のように包み込め、温かな料  
理にのせてバーナーで焼き目をつけることもできます。さらに、厚みをもた  
せて固めると、もちもちの食感を楽しめます。アイデア次第でさまざまな演  
出が可能です。



### 製品規格

|      |                        |
|------|------------------------|
| 内容量  | 500g                   |
| 原材料名 | デキストリン(国内製造)／ 増粘多糖類、酵素 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避ける          |
| 賞味期限 | 製造日より2年                |

### 栄養成分表示（100g 当たり）

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 289kcal |
| たんぱく質 | 4.8g    |
| 脂質    | 0g      |
| 炭水化物  | 88.7g   |
| 糖質    | 46.0g   |
| 食物繊維  | 42.7g   |
| 食塩相当量 | 0.7g    |

### ご注意

- ※ 本品はでんぶん分解酵素を含んでいます。でんぶんを含む食品は酵素により分解される場合があります。
- ※ 開封後は密封して、室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- ※ 品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。
- ※ 粉末をそのまま食べないでください。



# 基本的な作り方①：もちもちな食感の「ゼリー」をつくる

1



液体とエラスターを鍋に入れ、沸騰させます。

2



型に入れて冷蔵庫で冷やし固めます。

## 作り方のポイント

- ※ 流し込む型が冷えていると、すぐにゼリーが固まってしまうため、型を保温しておくことをおすすめします。
- ※ ピューレなど水分量の少ない食材を使用する場合は、少量の水分にエラスターを溶かしてから食材と混ぜて加熱してください。
- ※ 冷凍により、食感の変化や離水など、若干の性状の変化がみられます。  
冷凍条件や食材によっても異なりますので、各店舗で試作し、ご確認いただくことをおすすめします。

レシピ1

もちもち抹茶&ミルクゼリー

【抹茶ゼリー材料】

・抹茶ミルク 100mL

・エラスター 2g

・砂糖 20g

【ミルクゼリー材料】

・牛乳 100mL

・エラスター 2g

・砂糖 20g

【作り方】

基本の作り方①を参照



基本的な作り方②：シート状の伸縮する「ゼリー」をつくる

1



液体とエラスターを鍋に入れ、沸騰させます。

2



すぐにバットに広げます。  
※すぐに固まりはじめるので、型を温めておくことをおすすめします。

レシピ1

ココアシート

【材料】

- ・ココア 100mL
- ・エラスター 2〜3g
- ・砂糖 20g

【作り方】

基本の作り方②を参照



レシピ2

グレープジュースシート

【材料】

- ・グレープジュース 100mL
- ・エラスター 2〜3g
- ・砂糖 20g

【作り方】

基本の作り方②を参照







料理に驚きと感動を。  
Wonder Powder “FULLMOON”

Instagramにて、活用例や採用事例をご紹介します。「fullmoon.cuisine」で検索してください。

**NÜTRI:** ニュートリー株式会社

<https://www.full-moon-cuisine.com>

本社／〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先

TEL.0120-219-038

PFM1 2019年5月作成 MA 58\_0028

