

みずみずしい「焼きゼリー」をつくる

レッドの

GELLANTOR[®]〈ジェランター〉

みずみずしい「焼きゼリー」をつくる

液体でジューシーな「焼きゼリー」をつくることができます。ゼリーは、水分を保ったみずみずしさが特長で、一度、ゲル化すると、熱を加えても溶けません。熱々のスープの具材として利用すること、パンやパイの中に入れて焼き上げること、パン粉をつけて揚げることも可能です。驚きにあふれた演出を楽しめます。



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、乳酸カルシウム、pH調整剤
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	319kcal
たんぱく質	1.9g
脂質	0.3g
炭水化物	85.1g
糖質	69.4g
食物繊維	15.7g
食塩相当量	3.2g

ご注意

- ※ 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：みずみずしい「焼きゼリー」をつくる

1



液体とゼランター、砂糖を鍋に入れ、沸騰させます。

2



型に入れて、冷蔵庫で冷やし固めます。

3



バーナーで炙り、焼き目をつけます。

作り方のポイント

- ※ 乳製品の場合、加熱しすぎると分離する場合があります。
- ※ コンソメ、フォン、アメリカーナソース、醤油などにも応用でき、温かい料理に使用できます。
- ※ ピューレなど水分量の少ない食材を使用する場合は、少量の水分にゼラン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

オレンジ焼きゼリー

【材料】

- ・オレンジジュース 100mL
- ・ゼランター 1～2g
- ・砂糖 20～30g

【作り方】

基本の作り方を参照





料理に驚きと感動を。
Wonder Powder “FULLMOON”

インスタグラムにて、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.fullmoon-cuisine.com>