

# 液体を封じ込めた「球体」をつくる

ブルーの

## MASQUERADOR (マスカレーダー)

### 液体を封じ込めた「球体」をつくる

液体をゲル状の膜で覆い、つややかな球体に封じ込めます。耐久性があり、時間が経ってもしぼみにくく、球体を長時間維持します。ソースやスープを封じ込めたさまざまな料理の演出が可能です。



#### 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、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あたり)

エネルギー	178kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0g
炭水化物	70.0g
糖質	18.6g
食物繊維	51.4g
食塩相当量	1.7g

#### 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：液体を封じ込めた「球体」をつくる

1



半円の型で液体を冷凍します。

2



水、マスカレーダーを鍋に入れ、沸騰させます。

3



70℃まで冷まします。

4



1.に針を刺し、3.にくぐらせます。

5



針を抜き、盛り付けます。

## 作り方のポイント

- ※ マスカレーダーを溶かす水の代わりに、ジュースなどを使うこともできます。
- ※ 凍りにくい液体では球体を作ることができません。  
また、粘度が低い液体を凍らせた場合は針から外れやすく、作りにくいことがあります。凍らせる液体にピスコスターを少量加えて粘度を調整することで作りやすくなります。
- ※ マスカレーダーを溶かした溶液の液温が高すぎる場合や低すぎる場合は、上手くコーティングできません。  
液温が70℃まで下がっているかを確認してください。
- ※ 60℃程度までは、形を保持できますので、球体自体を加熱しなければ、温かい料理の上にのせることができます。

レシピ1

### 野菜ジュースの球体

#### 【材料】

- ・水 500mL
- ・マスカレーダー 15g
- ・野菜ジュース 適宜

#### 【作り方】

基本の作り方を参照



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>

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

PFM5 2019年5月作成 MA 58\_0028

