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当たり）

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

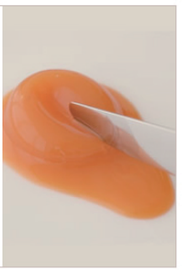
※ マスカレーダーを溶かす水の代わりに、ジュースなどを使うこともできます。
※ 凍りにくい液体では球体を作ることができません。
また、粘度が低い液体を凍らせた場合は針から外れやすく、作りにくいことがあります。凍らせる液体にビスコスターを少量加えて粘度を調整することで作りやすくなります。
※ マスカレーダーを溶かした溶液の液温が高すぎる場合や低すぎる場合は、上手くコーティングできません。
液温が70℃まで下がっているかを確認してください。
※ 60℃程度までは、形を保持できますので、球体自体を加熱しなければ、温かい料理の上にのせることができます。

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



NUTRI: 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 2022年7月作成 MA 61_0066
610066PFM5