



料理に驚きと感動を。
Wonder Powder “FULLMOON”

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

PFM1 2023年4月作成

61_0173



ブラウンの
VISCOSTOR (ビスコスター)
エアリーな「泡」をつくる

液体を、ホイップすることできめ細かな泡につくり変えます。泡には耐久性があり、時間がたっても気泡が潰れにくく、へたったりしぼんだりしにくいのが特長です。冷たいフルーツジュースなどでつくることができます。また生クリームに入れて、ホイップ後、バーナーで焼き目をつけることも可能。泡のエアリーな食感、焼いた香ばしい風味を楽しめるなど、演出のアイデアも広がります。



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、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	292kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0g
炭水化物	84.3g
糖質	60.5g
食物繊維	23.8g
食塩相当量	2.0~5.9g (3.9g) [※]

※ カッコ内は参考値

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①：エアリーな「泡」をつくる

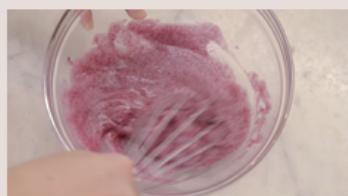
基本的な作り方②：「焼き生クリーム」をつくる

1



冷たい液体に、ビスコスターを加えます。

2



泡立て器で空気を含ませながら、手早く攪拌します。

3



泡立ったらお好みで砂糖を加えると、泡の持ちがよくなります。

1



冷たい生クリームに、ビスコスターと砂糖を加えます。

2



泡立て器で攪拌すると、すぐにホイップクリームが作れます。

3



バーナーであぶり、焼き目をつけます。

作り方のポイント

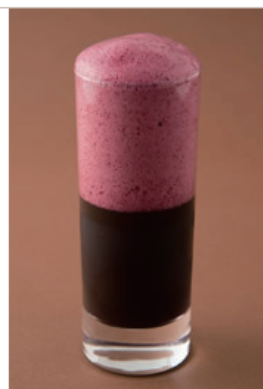
- ※ 冷えていないジュースを使用すると、泡立ちが悪くなる場合があります。冷たい液体を使用してください。
- ※ ハンドブレンダーなど対流を起こして攪拌する機器で泡立てると、空気が入らないのでうまく泡立ちません。空気を含ませながら攪拌できる機器をご使用ください。
- ※ ビスコスターを加え、空気を含ませるように手早く攪拌してください。
- ※ 粘度のある液体（ピューレなど）では、泡ができません。水などで薄めたり、あらかじめ泡立てたものに加えることをおすすめします。
- ※ 液体の種類によっては、泡立たない場合があります。
【泡立ちにくい液体】粘度のある液体（ピューレなど）、塩分濃度が高い液体（醤油など）、pHが中性～アルカリ性の液体
- ※ 泡がつぶれてしまうため冷凍はできません。

レシピ1

グレープムース

- 【材料】
- ・グレープジュース 100mL
 - ・ビスコスター 3~5g
 - ・砂糖 10g

【作り方】
基本の作り方①を参照



レシピ2

牛乳ムース

- 【材料】
- ・牛乳 100mL
 - ・ビスコスター 6~9g
 - ・砂糖 20~30g

【作り方】
基本の作り方①を参照



レシピ1

焼き生クリーム

- 【材料】
- ・純正生クリーム 100mL
 - ・ビスコスター 2~4g
 - ・砂糖 10g

【作り方】
基本の作り方②を参照



【作り方のポイント】

ビスコスターを入れて泡立てた生クリームに、溶かした温かいチョコレートを加え、攪拌すると、簡単にチョコレートムースをつくることができます。フルーツピューレでも応用可能です。いずれも、バーナーであぶることができます。

