

カスタードパウダー比較表 (ホットプロセス)

クレームパティシエールの製造にご活用いただくことで、より安定した美味しいものを作れます。
ここでは、それぞれの特徴をまとめ比較いたします。

カスタードパウダーのメリット (3種類共通)

- 製造時、仕上がりが安定します!
- バニラの香りで卵の臭いをマスキングします!
- 色味が向上します!



	マルグリット プードル・ア・クレーム EX	マルグリット プードル・ア・クレーム TR	アルティザル フランプードル
加工でんぷん <small>※目安となる商品中の含有率</small>	20 ※	40 ※	60 ※
とうもろこしでんぷん <small>※目安となる商品中の含有率</small>	50 ※	30 ※	40 ※
砂糖	○	○	×
ゲル化剤	○	×	×
香料	○	○	○
着色料	○	○	○

製造時に火を使わない(コールドプロセス)タイプのカスタードパウダー
マルグリット デリスインスタントもご用意しております!

- 水(牛乳)を加えて混ぜるだけ加熱不要
- 原材料に卵を使用していません
- 出来上がったクリームは冷凍、焼成が可能

