



油脂ベースの フォンダン(グレース)

アルティザル ドーナツシャイン

merit

1

ベタつき
なし!

merit

2

ヒビ割れ
しない!

merit

3

冷解凍
可能!



45℃以上で溶かし
35~40℃で作業する!

フリーズドライパウダーと
合わせて

抹茶パウダーと
合わせて

クロカンシtromラングと
合わせて



手軽にバリエーションが広がります!

目的にあわせて選べるフォンダンラインナップ!

油性ベースのフォンダン登場!

NEW



油脂加工食品

ドーナツシャイン
DONUT SHINE

15kg×1/ctn

原材料名: 砂糖、植物油、食塩/乳化剤、香料(乳由来)

ロングセラーの定番商品

フォンダンブラン
FONDANT BLANC



10kg×1/ctn

光沢と保存性に優れ、エクレアはもちろん焼き菓子
などにも最適。湯せんで温め、フォンダンの10~15%
のシロップを合わせると、輝きが維持します。

フォンダンエクストラ
FONDANT EXTRA



5kg×2/ctn

時短をお求めの方へ

フォンダンアプソリュ
FONDANT ABSOLU



加温なし 7kg×2/ctn

加熱やシロップ追加が不要で、軽く混ぜるだ
けで使用可能に。輝きの持続性に優れており、
エクレアなどのグラサージュに最適です。

お問い合わせはコチラ

