

破碎式アーモンドプードル

通常のアーモンドプードルと何が違うの？

通常にアーモンドプードルを作る工程には、アーモンドを潰す工程があり、アーモンド内部の油がにじみ出て、油分の多いプードルになってしまいます。

しかし、当社、破碎式アーモンドプードルは、アーモンドを潰すという工程を、特殊機械で省き、破碎加工することで、油滲みがない、サラサラとした特徴のアーモンドプードルになっております。

★特徴★

① フルイ時

パルクプードルは年間を通じ、常温庫で保管をしたアーモンドプードルをそのまま加工できる。また、非常にサラサラしており簡単にフルイにかけられる。

※通常のプードルは油分で粉末同士がくっつきあってしまい混ざりが悪く、フルイが詰まっていしまい作業の手間がかかる。

② ミキシング時

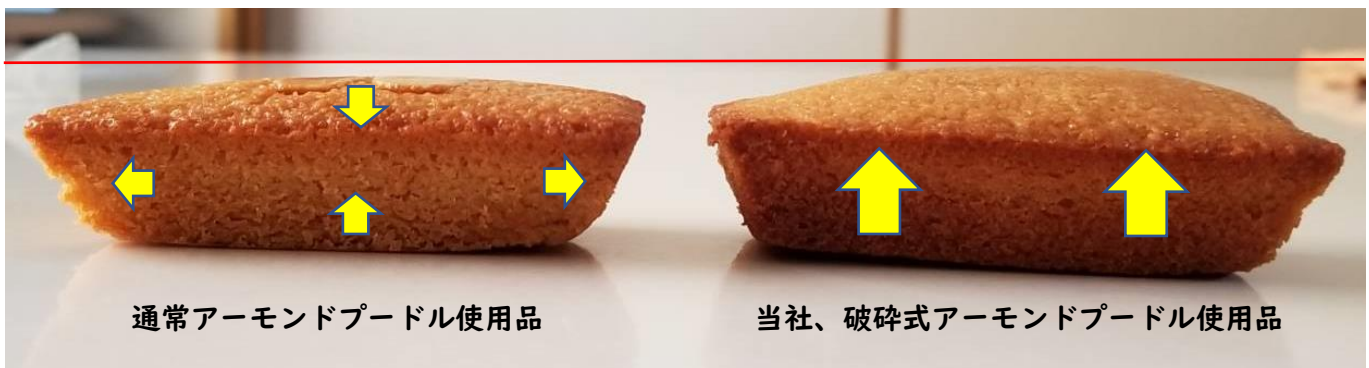
油分の影響がなく、他の原料との混ざりが良いので均一な生地仕上がる。抱き込む気泡が細くなりキメが細かい生地になります。

③ 焼成時

生地の浮きが安定して製品ロスを防げる。
焼き縮みが少なく、製品の仕上がりが全体的にふっくらと仕上がる。

④ 完成品

食感がふんわりと柔らかな食感を維持できる。
粉末の外側に油分が出ていない事で、焼成時に生地内部にアーモンドの旨味の油分を多く残すことが出来る。



★流通★

発注を頂いてから加工し発送します。
生（180日賞味期限）ロースト（90日賞味期限）
リードタイムを1週間ほど見てください。
窒素ガス充填品です。

—— 身体にやさしい食品材料を ——

パルク 化学工業株式会社

風味にこだわった アーモンドパウダー



通常の加工では、圧力をかけてすりつぶすため、油分・水分・繊維質が分離してしまい、
アーモンド特有の風味が減少しがちです。そこでパルクでは「破砕式」という加工方法を採用しました。

破砕式では「切らず・潰さず」に破砕するため、

油分・水分・繊維質のバランスを保ちながらパウダーにすることができます。

油分が出にくいパウダーのため、原料の混ざりが均一になり、よりふっくらと仕上がります。

また、発注をいただいてから加工をし、挽きたての状態のまま窒素ガスを充填して出荷しますので、
より風味の良い状態でお届けします。

—— 用途に応じた形状でご用意。ローストもオススメです。 ——



—— 身体にやさしい食品材料を ——

パルク 化学工業株式会社

