

# パルクトミー<sup>®</sup> No.1 のチカラ



・メレンゲに使えるパルクトミーNo1のチカラ



卵白に対しパルクトミーNo1の作用は、きめ細かい気泡を多く抱き込むことができる。抱き込んだ気泡膜にパルクトミーNo1の成分で強化・保護することで、気泡膜を安定させることができる。

例) 気温30℃ 液卵使用 ミキシング時間、7分→5分30秒

**Point!**



**メレンゲを立てる際に時間は非常に重要！**

乳化性が高まるので、ミキシング時間を短縮され気泡を細かく抱き込める。

ミキシング時間を短くし、摩擦熱が加わりにくくする事で卵白のチカラを最大限生かす。

・スポンジに使えるパルクトミーNo1のチカラ



パルクトミーNo1の作用は「釜落ちしない」「解凍後もしっとりとした食感」等のスポンジ生地を実現。

時間がたってもふんわり感を損なわない。

例) 生地、歩留まり  
4～5%UP!



無添加品

No1添加品

**Point!**



**生地内の気泡を整えることで焼成時間の短縮に！**

下から上に火抜けが良くなり、火通りが向上しふんわり感UP！

焼成時間の短縮され、生地がしっとり感UP！ 例) 200℃ 40分間→34分間



— 身体にやさしい食品材料を —  
**パルクトミー 化学工業株式会社**

フミこそ  
ページは  
こちら→

