

SOSA 社 ナチュラルエミュル NATUR EMUL

・柑橘類のキサンタンガムでできた乳化安定剤製剤（粉状）。自然由来のものでありながら、マヨネーズ状の安定性の高い乳化が簡単に得られます。添加量によって出来上がりのとろみの調整ができます。焼菓子等の生地の安定剤としても使用できます。

___商品の特徴

- ・油脂と水分の乳化、安定、保水の効果があります。
- ・卵黄を使用せずにマヨネーズのような強い乳化が得られます。
- ・素材にソースのようなとろみをつけることができます。

Q 何に使用できる？	A ナチュラルエミュルの強い乳化力を活かした卵不使用のマヨネーズや、ソース等の増粘強その他ケーキ等の乳化剤としてもご使用いただけます。
Q ナチュラルエミュルを使用して作ったマヨネーズは加熱するとどうなる？	A 40℃程度までは安定していますが、それ以上になると分離してしまいます。

SOSA 社 ベジタブルゼラチン VEGETABLE GERRING AGENT

・カラギーナンやカロブビーンガムを主原料に作られたゲル化剤製剤。すぐれた弾力性としなやかさ、透明度、ゲル化の速さが特徴です。その優れた弾力性により、スフェリフィケーションを作ることができ、デセールやカップデザートなどのプレゼンテーションに最適です。スフェリフィケーションの中身の液体とベジタブルゼラチンの味を変えるなど、多彩なアイデアで、斬新なお菓子作りが可能になります。

___商品の特徴

- ・しなやかで弾力性のある透明度の高いゼリーが作れます。
- ・融点が65℃と比較的高いので、常温での提供、さらに温かい料理等にも応用ができます。
- ・冷凍不可。

Q 作った球体をあたためられるか？	A 液体の中で温めると溶けてしまいます。ただ、サラマNDERやオープンの使用では80℃程度まで加熱しても溶けず乾きながら温度が上昇します温める程度は可能です。
Q ベジタブルゼラチンの球体から水がでてきてしまう。	A ゼリー掛けするものの温度を少しあげてください。凍結温度が低すぎるものに使用するとゼリーが凍ってしまい、解凍時に離水しやすくなります。
Q 球体がしわしわになってしまう。	A ゼリー掛けする溶液の精度を水分に対して2割程度まで上げて頂くと、冷凍耐性が高まり綺麗に仕上げることができます。
Q 球体以外の使用方法は？	A 添加量を1.5～3%程度にすると、寒天よりしなやかな常温タイプのゼリーが作れます。

SOSA 社 エラスティック ELASTIC

・カラギーナンやカロブビーンガムを主原料に作られたゲル化剤製剤（粉末）です。優れた伸展性と弾力性が特徴で、ベジタブルゼラチン同様にスフェリフィケーション（膜状のゼリーの中にソースを閉じ込めた球体）を作ることができます。また、この特長を活かし、ゼリーを薄く流し凝固させると、軽く引っ張っても破れない膜を作ることができ、アシエットデセールやアントルメのデコレーションとしてご使用いただけます。ベジタブルゼラチンとの大きな違いは冷凍耐性があることと、高い弾力性です。

___商品の特徴

- ・伸展性、弾力性に優れ、透明度が非常に高いゼリーを作ることができます。
- ・融点が57℃と高いので、常温での提供が可能です。

Q ベジタブルゼラチンとの違いは？	A 食感に違いがあります。ベジタブルゼラチンは、歯切れが良く、やや寒天よりの食感になります。それに対しエラスティックは、しなやかでコシがあるのが特徴です。シート状にしたときは、多少引っ張っても切れない伸展性があります。
Q 温かいスープに球体を入れられる？	A 熱に弱く、液体の中で温めると40℃程度で溶け出します。

SOSA 社 インスタントジェル INSTANT GEL

豚由来のゼラチンをベースに開発されたゲル化剤製剤。ピューレやジュースなどを温めることなく、直接混ぜるだけでゲル化状態を得られます。素材の香り、味、色をそのまま生かしたムースやゼリーなどを素早く簡単に作れる画期的なゼラチンです。

___商品の特徴

- ・加熱不要の粉末状のゼラチン。
- ・通常のゼラチンの2～3倍の速度で凝固する為、作業時間の短縮が図れます。
- ・ゲル化後、常温で40～50分程度形状をキープすることが可能です。※ケーティング・プッフェ等に最適。
- ・冷凍可。

Q 普通のゼラチンと何が違うの？	A 水でふやかさず手軽に使用できるゼラチンです。
-------------------------	---------------------------------

魅せる料理

× 化学反応

ソーサ テクスチャーシリーズ【簡易版】

・ソーサは1967年創業。アイスクリームのコーンやワッフルの製造を始め2000年には分子ガストロノミーやベストリー向けの原材料ビジネスを開始致しました。その後フリーズドライテクスチャー商品、エッセンシャルオイルなど新分野へ進出し着実にビジネスを拡大しています。今や、ヨーロッパ各国、アジア、そして北アメリカなど30カ国以上世界に向けて新機能素材や情報を発信しています。今後も、その高い技術力、洞察力で優れた素材を開発し、皆様にお届けします。



・ソーサ テクスチャーシリーズを使用した料理やデザートに関して、パティシエールの今尾氏、及びテクニカルアドバイザーのギエム・コラルル氏によるセミナーの内容を動画と会員専用コンテンツとして公開しております。それぞれの商品特徴、使用方法、技法を組み入れた構成となっておりますので、是非一度ご覧ください。

個性あるゲル化剤たち

ジェランガム → 200°までオープンok!

ベジタブルゼラチン（しなやかな膜を作る）

エラスティック（弾力のあるヴェール）

プロパンナコッタ → とろ〜り

アガーアガー 温かいスープにも溶けない

ゴマカッパ → クラッシュゼリー、ゲルに

粘度をあげる

加熱せずにつるりとし
ジェルエスペッサ 〇 とろみを得る

ジェルクレム COLD ←

ジェルクレム HOT ← クリーム感

インスタントジェル 〇

ゴマガロフィ ← 高性能ゼラチン

多様すぎる相乗効果

乳化を簡単に

ナチュラルエミュル 自然由来の乳化剤

グリセリン 凍っていても柔らかいアイスに

油脂にとろみをつける

ワックスコンセプト 〇 蜜蝋

泡状にする

シクロエミュル 〇

アルコールを含むものも泡に

油を個体や粉にする

マルトセック 油をペースト、粘土
そばろ、パウダーにできます

インスタントメレンゲ

アルブミナ これだけでメレンゲが出来ます

SOSA 社 GELESPSSA ジェルエスペッサ

・キシタンタンガムを中心に配合された増粘剤製剤。マルトデキストリンを配合している為ダマになりにくく、また添加量を厳密に計量することなしに、自由なイメージ通りのとろみをつける事ができる画期的な商品。加熱せずに混ぜるだけで使用可能な為、素材を活かしたフレッシュなソースやスープを作ることができます。

____商品の特徴

- ・加熱せずに、液体に混ぜるだけでクーリーのようなとろみが得られます。
- ・phを気にせず、どんな素材にも使用することができます。
- ・温度変化に左右されないため、温かいもの / 冷たいものどんな温度帯の素材にも使用可能です。
- ・離水防止に優れています。(※ヨーグルトなどの分離しやすい素材に加えると、結合を促し、離水を防止します。)
- ・冷凍可。

Q ジェルクレムコールドと何が違うの？	A ジェルエスペッサはつるりとした質感になります。ソースやクーリーに適しています。それに対し、ジェルクレムコールドはクリーム状のとろみが得られます。
Q ジェルエスペッサを加えた液体は温められるの？	A 温めることができます。冷温に関係なく同じとろみを得られます。
Q 酸などに関係して、とろみが付かない場合がある？	A PHに左右されず使用していただけます。



SOSA 社 ALBUMINA アルブミナ

・卵白中に一番多く含まれるたんぱく質「アルブミン」のみを抽出精製した乾燥卵白。気泡性が高くきめ細かい安定性の良いメレンゲを作ることができます。また、補強として使用することで、より安定したメレンゲに仕上げることができます。生菌数少ないため、非加熱でも安心して使用できます。

____商品の特徴

- ・水、フルーツピューレに加えるだけで、風味や色をそのまま活かしたメレンゲを作れます。
- ・ミキサーで長時間回し続けてもその状態を変えることなく維持、また一定期間放置して離水した場合でも何度でも立て直すことができます。
- ・卵白の補強で使用した場合、気泡の安定性が増します。

Q 野菜ピューレと泡立てたら泡立たない。	A 加熱して酵素を失活させてからご使用下さい。
Q 味噌でメレンゲはつくれる？	A 油脂が含まれているため、泡立ちません。



SOSA 社 PRO ESPUMA COLD プロエスプーマ COLD

・手軽に様々な素材で「エスプーマ」を楽しむ為に開発された増粘剤製剤 (粉状)。

素材と混ぜ、「エスプーマ・アドバンス」のサイフォンに入れ、亜酸化窒素を充填することで、素材の持ち味をそのままに、軽い食感の「エスプーマ (泡) 」を作ることができます。泡は約 30 ～ 40 分維持することができます。泡は約 30 ～ 40 分維持することができます。サイフォンの中で固まりブロックすることがありません。

____商品の特徴

- ・プロエスプーマ COLD を加えることにより、通常は泡立たない素材も、エスプーマサイフォンで泡状にできます。
- ・プロエスプーマ COLD を使用した泡は、約 30 ～ 40 分保つことができます。
- ・35 度までは「プロエスプーマ COLD」 / 35 ～ 70 度では「プロエスプーマ HOT」を使用します。

Q うまく泡立ちません。	A ガスは液体が冷たい状態の方が浸透しやすい為、充填後冷蔵庫で 30 分以上休ませてから使用すると、より起泡性の良い泡が作れます。
Q 油を泡立てられる？	A 油の中にガスが浸透しないため、油のみで泡立てることはできません。水と油の乳化物であれば使用できます。



SOSA 社 PRO ESPUMA HOT プロエスプーマ HOT

・35 度までは「プロエスプーマ COLD」 / 35 ～ 70 度では「プロエスプーマ HOT」を使用します。

Q うまく泡立ちません。	A 素材を 70 度以下まで冷まして容器に入れ、ガスを充填後湯煎で温めて使用してください。もしも素材が熱い状態のままサイフォンに入れガスを充填した場合は、サイフォンごと冷まして下さい。その後湯煎で温めてご使用下さい。
Q エスプーマ HOT は冷たくても泡立ちに問題ない？	A 冷たい状態で泡立てることは出来るのですが、エスプーマ COLD より食感が重たくなります。軽い食感の冷たい泡を作りたい場合は、エスプーマ COLD のご使用をお勧めします。

SOSA 社 GELCREM HOT ジェルクレム COLD

・じゃがいも澱粉を原料に開発された増粘剤です。冷たいままの液体に混ぜるだけで、カスタードクリームのようなとろみを付加することができます。素材を加熱する必要がない為、素材の香り、味、色を損なうことがなく、素材の持ち味をそのまま活かしたフルーツクリームを素早く作ることができます。皆様の作業効率の向上や可能性を広げるすぐれた増粘剤です。また、乳や卵を使わないカスタードクリームを作ることができます。

____商品の特徴

- ・加熱せず、混ぜるだけでカスタードクリームのようなとろみを作ることができます。
- ・冷蔵にて 3 日間程度保存可能。
- ・冷凍可。

Q ハンドミキサーが無いと使用できないの？	A ダマになりにやすく、滑らかさにも影響してきますので、ハンドブレンダーまたはフードプロセッサーを使用してください。
Q 温めることでとろみの強度が変化する？	A 温めると少々とろみが弱くなります
Q 野菜やフルーツピューレをクリームにして絞るには、どのくらいの添加量が必要？	A 素材由来のとろみがあるものならば 5 ～ 6%、とろみが少ないものなら 7 ～ 8% 添加してください。



SOSA 社 SUCUO EMUL シュクロエミュル

・ショ糖脂肪酸エステル 100% の乳化安定剤 (粉状)。フォーム (泡) の形成に大変有効な乳化剤です。特に水分ベースの素材向きです。泡の持続時間はレシチンよりも長く、アルコールを含む素材も泡に出来ます。また、溶け残って味に影響することはありません。素材にもよりますが、20 分強程度泡を維持できます。ハンドブレンダー等を使用して泡立てして下さい。

____商品の特徴

- ・水分ベースの素材と混ぜ合わせて泡立てると、耐久性の良いフォーム (泡) を作ることができます。
- ・アルコールを含む素材にも使用できます。
- ・水分と油脂の乳化力を高めます。

Q フォームができない。	A ・冷たすぎる → 常温程度が一番泡立ちがよいです。 ・熱すぎる → 40℃以上になると起泡性が低下します。 ・酸が強すぎる → シュクロエミュルは溶解できません。薄めてご使用下さい。 ・油脂が多すぎる → 油脂が多すぎると起泡性が低下します。水と油が同割程度まで。 ・固形分が多すぎる → 固形分が多いと起泡性が低下します。薄めてご使用下さい。その他、容器に対して液体が少なすぎると、泡立ち難しくなります。
---------------------	--



Q レシチンと何が違うの？	A レシチンで作る泡と状態は似ていますが、シュクロエミュルは特に水分ベースの物を泡にする時に向いています。無臭であり、アルコールを含むものもフォームにできます
Q 牛乳を泡立てられる？	A あまりきれいなフォームになりません。

SOSA 社 MALTOSEC マルトセック

・タピオカ由来のマルトデキストリンです。油脂分を吸収する特質から、チョコレート、プラリネやオリーブオイル等の油脂製品を様々な形状にすることができます。オリーブオイルやアルガン、ごま油など香りのあるリキッド状油のほか、フォアグラやイペリコハムの脂、チョコレートなどにも使用いただけます。

____商品の特徴

- ・水分を含まない油脂製品を添加量によってペースト状からパウダー状にすることができます。

Q マルトセックと合わせた物を、酢などと合わせてパウダーにできる？	A マルトセックは水分を含むものに使用すると、パウダー状になりません。酸味を加えた場合、粉末状のものを使用してください。(クエン酸・酒石酸等) また、バターを粉末状にするために使用する場合は、水分を抜いたすましバターを使用してください。
--	---

SOSA 社 PETA ZETA ペタクリスピー ニュートラル

・水分に触れると弾ける性質を持つキャンディー。
チョコレートやプラリネにそのまま入れることで、今までにない食感を与えることができます。