

フレッシュホイップ

素材を活かして多様なホイップを作ることができる、新しいタイプの機能性クリーム

〔特長〕

- ▶ 多量の液体原料を混合できます。
- ▶ 産地やこだわり原料の混合によりバラエティ豊富なクリームができます。
- ▶ 液体原料を混合後も良好な保形性を維持します。
- ▶ 店舗でも使いやすい1Lタイプもあります。



〔荷姿〕

- ・1000ml×6本 段ボール×2括り
- ・10kg (BIB) 段ボール
- 〔保管温度〕要冷蔵(3～7℃)
- 〔賞味期限〕90日
- 〔ご使用上の注意〕
- ・開封後は、お早めにお使いください。

〈ホイップクリーム配合例(こだわり原料)〉

牛乳+他素材

- ・カフェラテ、抹茶ラテ
- ・ロイヤルミルクティー など



産地にこだわった牛乳

- ・北海道産牛乳
- ・蔵王産牛乳 など

ご当地飲料、名産品とのコラボ*

- ・産地限定素材
- ・ブランド銘柄素材など

※貴社商品に記載の場合、
素材メーカー様の承諾が
必要となります



アルコール系素材

- ・地場ワイン、日本酒



素材のクリアな風味

- ・抹茶の苦み
- ・果汁のフルーティー感



カラフルなケーキにも

フルーツサンドにも!



(例) 配合する液体原料の脂肪分を調整することで、低脂肪などの健康訴求も可能。

調理用素材

- ・軽い食感の惣菜クリーム



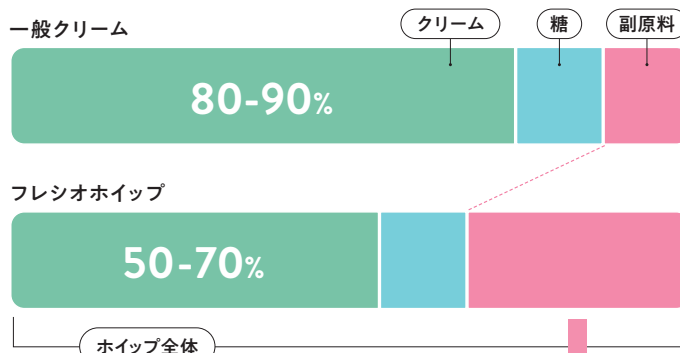
《フレッシュホイップご使用上の注意点》

- ・ホイップする前に、フレッシュホイップ、混合する原料を5℃程度に冷却してください。

〔水〕の使用について

- ・衛生的な水をご使用ください。
- ・生食用商品に「水」配合の可否をご確認ください。
- ・液体原料の量が多く、全量を最初から配合するとホイップタイムは長くなります。ホイップタイムを短くする場合、液体原料を2回に分けて配合することをお勧めします。

〈ホイップクリームの組成比較(例)〉



ホイップ全体

多量の液体原料を配合できます。