

パルクトミーNo1

製品紹介 クロレラエキスを主原料とした天然性添加物です。
冷凍対応可能。製品ロス改善のお役に立てます。

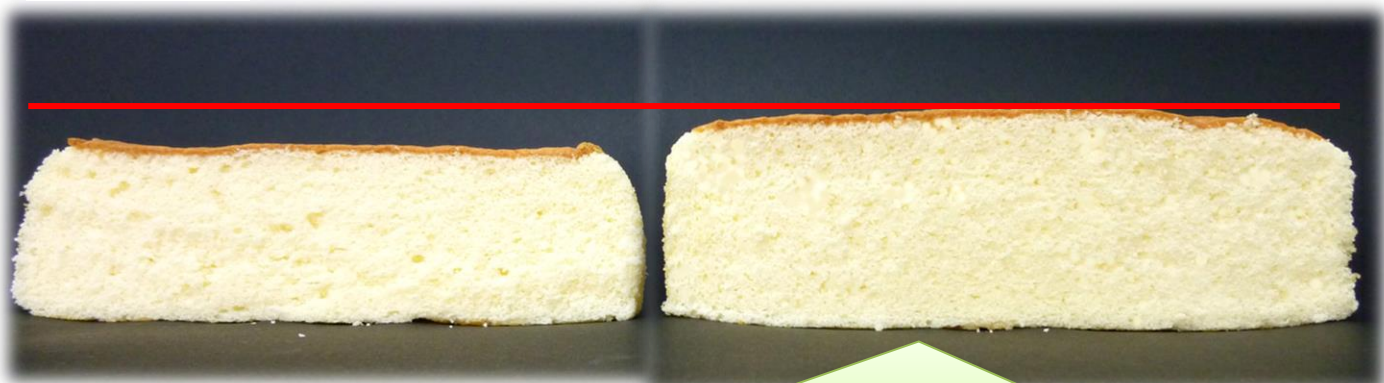


包装形態
1.8L×6本
10LBIB
20LBIB

表示方法

クロレラ抽出液又はクロレラエキス

原材料高騰の中
品質の向上
コストダウン
同時に可能です。



ふっくらしっとりした食感の生地仕上がりです。



くちどけの良い保形性を持ったクリーム仕上がりま

お問合せ先

— 身体にやさしい食品材料を —

パルク 化学工業株式会社



03-3833-9177

FAX

03-3833-9176



office@palk.co.jp

パルクトミーNo1使用方法

クリームの場合

冷凍耐性が向上します

お客様の配合そのままでご使用頂けます



ミキシング前に
パルクトミーNo1を
入れます

添加量はクリーム
とグラの合計重量
に対し1%添加

乳化性が
良くなります。
オーバーラン
に注意!

ジェノワーズの場合



ミキシング前に
パルクトミーNo1を
入れます

添加量は総原料
に対し1~1.5%



ミキシング時に
生地立ちが良くなります

乳化性が良くなります。
オーバーランに注意



釜の火通りが向上します。
焼成時間を少し短くして下さい。



さらにシットリと仕上がります