



クリームターゼ

食品添加物 インベルターゼ

クリームターゼは砂糖（ショ糖）を構成するブドウ糖と果糖を分解（転化）することにより、転化糖を作る酵母由来の酵素です。転化糖は、はちみつに代表されるような上品な甘みとまろやかな風味が特長で、食品にしっとり感・やわらかさを与え、色つや・舌触りを改善させる働きがあります。転化液糖の製造、カビ防止、シロップ漬け、甘露煮等にご使用いただけます。

クリームセンターチョコレート

クリームターゼを対ショ糖0.2%程加えたフォンダンに、チョコレートをかけて1週間程度貯蔵しておくこと、貯蔵中に転化が進行し、フォンダンは舌触りの滑らかなクリーム状になります。

荷姿 0.5kg（瓶）

品質保証期限 6ヶ月

保存方法 冷暗所保存



ご相談ください

ご用命・お問い合わせはコチラから

「味・香り・色」でお困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。
※サンプル等のご用命、お問い合わせはHPからも承っております。

