

アレンジ 無限大

果汁・濃縮飲料等を加えることで
自分だけのオリジナルコーティングが作れます



みずみずしいぷるぷる食感
ペタつかない プルッチ Prucchi



チョコレートと混ぜることで
自分だけのオリジナル成形品が作れます

TOKYO FOOD 東京フード株式会社

〒300-4351 茨城県つくば市上大島1687-1
TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
株式会社ホーライ TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコポーレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635

プルッチの使用法

オリジナルコーティング素材

推奨添加量：プルッチに対して **5~10%** 最大 **15%**



【使用方法】



- ①プルッチの品温を50~60℃まで上げ、完全に溶解します。
※ダマがなくなるまでよく混ぜてください。
- ②お好みの果汁を添加しよく混ぜます。
- ③お菓子にコーティングします。
- ④常温で10分程度で固まります。

※注意※

水分が蒸発すると粘度が上がリ、コーティングしにくくなります。
なるべくフタをした状態でご使用ください。
失われた分の水分は、水を加えると元の物性に戻せます。

～使用上の注意事項～

推奨添加量以上の添加、又は酸が強い水系原料の添加は
分離現象を引き起こしたり、固まりにくくなる場合がございます。
まずは少量でお試しするなど、あらかじめ添加量の調整をお願い致します。

オリジナル成形品（チョコレート風）

推奨添加量：プルッチに対して **同量~1.2倍**



【使用方法】



- ①プルッチの品温を50~60℃まで上げ、完全に溶解します。
※ダマがなくなるまでよく混ぜてください。
- ②とろかしたお好みのチョコレートと①をよく混ぜます。
(ミキサー中速 約2分)
- ③クッキングシートを敷いたバットに流し、全体にならします。
- ④クッキングシートを上へのせ、もう一枚のバットで表面を平にします。
- ⑤冷蔵庫で約1~2時間冷やし固めます。
(厚みによって硬化時間は変わります)
- ⑥冷えたらバットから取り出し、シートを剥がします。
- ⑦お好みのサイズにカットします。



チョコレート風シート(右)から
セルクルで円状成形やナイフで
プレート、スティック、キューブ状に
カット成形が可能です。

製品概要

【名称】	製菓材料
【荷姿】	500g×6袋/段ボール
【保存条件】	要冷蔵保存
【賞味期限】	180日
【アレルギー】	乳、ゼラチン



使いやすい
小分けタイプ