

- ❖ 冷蔵、冷凍時のざらつきを抑え、なめらかさを保ちます
- ❖ 離水防止効果があります
- ❖ 味を変えないので、原料の持ち味を生かします
- ❖ 表示が必要ありません



調製方法

ホワイトルーを調製する(バター・小麦粉・乳化剤)

↓

牛乳・水を添加して加熱

↓

加熱を停止し、65℃に冷めたら酵素添加

↓

15分おく

↓

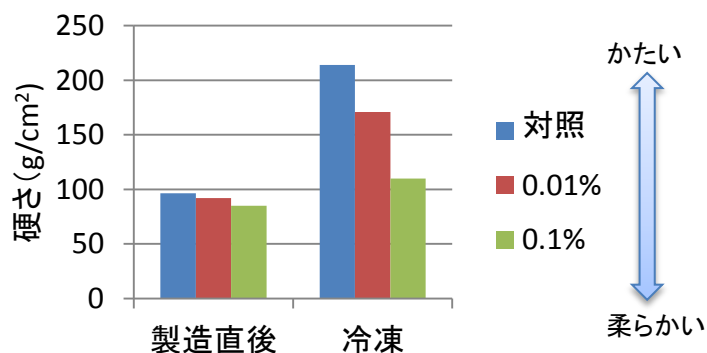
加熱を開始

↓

ホワイトソース完成

酵素はあらかじめ、水に溶かして添加してください

老化抑制



レシピ

薄力粉	100
バター	100
乳化剤	1.4
牛乳	400
水	400
酵素	0.01-0.1

対照: ざらつき、ボソボソ感あり
酵素添加群: ざらつきが抑えられ、なめらか