



オリジナル応用レシピ

PLANT-BASED VANILLA ICE CREAM

ソイホイップクリーム/大豆クリーム 600g
甜菜糖 80g アガベシロップ 20g イヌリン 12g
バニラエッセンス 0.5g 合計 712.5g ①甜菜糖とイヌリンをよく混ぜ合わせる ②容器にソイホイップクリーム/大豆クリームを入れ①を加えて溶けるまで攪拌（イヌリンは溶けにくいので少しずつ添加して完全に溶けるまで攪拌する）③アガベシロップ、バニラエッセンスを加え、さらに混ぜ合わせる ④アイスクリームメーカーに③を入れ攪拌 ⑤一晩冷凍庫で冷やし固めて完成！
*アガベシロップはメイプルシロップ、上白糖などでも置き換え可能
*イヌリンなしでも作ることができます

サステナブルなメニューづくりの新たなマストアイテム
プロの発想を広げる、新しいプラントベース素材です



ソイホイップクリーム

100%植物性のホイップクリーム。風味に癖がなく、どんなスイーツや料理にも合います。冷凍耐性、ホイップ機能も良好です。*ホイップ前の液体の状態では冷凍できません。

原材料：食用植物油脂(国内製造)、大豆粉末(国産) / 乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
賞味期限：製造後1年(未開封)、要冷蔵
荷姿：1Lテトラパック×6本、10L BIB
アレルギー：大豆



大豆クリーム

超濃厚な質感とコクのある風味が特長の調理用クリーム。スープやソース、ドレッシング、プリン、アイスクリーム等に最適！植物性ミルクにはない濃厚さをお試しください。

原材料：食用ヤシ油(国内製造)、大豆粉末(国産) / 乳化剤
賞味期限：製造後1年(未開封)、要冷蔵
荷姿：10L BIB
アレルギー：大豆



リソジャミックス

グルテンフリー、高たんぱく、低糖質のミックス粉。薄力粉の代わりに幅広く使用できます。焼き菓子やジェノワーズがパサつかず、しっとりやわらかく仕上がるのが特長です。

原材料：大豆粉(国内製造)、米粉 / ベーキングパウダー
賞味期限：製造後1年(未開封)、常温保管
荷姿：12kg
アレルギー：大豆

泰喜物産株式会社

120-0047 東京都足立区宮城1-18-11 tel: 03-3912-4161 info@taiki-bussan.co.jp

上記全商品がThe Vegan Societyによるヴィーガン認証を取得しています。最新情報は当社ウェブサイトをご覧ください。



会社ウェブサイト



応用レシピ

アプリケーション例

ソイホイップクリーム | 大豆クリーム



トッピング・デコレーション

砂糖を10%ほど加えてホイップし、ケーキやドリンクのトッピングに。エスプーマを使うとさらに軽いホイップになります。



スープ・シチュー

スープに30~50%加えることで、癖がなく濃厚なクリームになります。加熱に強く、レトルト耐性も◎



ドレッシング・マヨネーズ

大豆クリームはたんぱく質を多く含み、卵を使わないマヨネーズやクリーミーなドレッシング作りに最適。



プラントベースのチーズ・ヨーグルト等

植物性乳酸菌を使えば、ギリシャヨーグルトのような濃厚食感の植物性ヨーグルトを簡単に作ることができます。また植物性チーズの原料としても最適です。



アイスクリーム・プリン

卵あり・卵なしのいずれでも、おいしいアイスクリームができます。フルーツや抹茶、チョコ、ナッツ等の風味を引き立てます。ソフトクリームも製造可。レシピはお問合せください。



ガナッシュ

ソイホイップクリームは乳製品のホイップクリームと同じようにお使いいただけます。ガナッシュのリッチで滑らかな舌触りをお楽しみください。

リソジャミックス

薄力粉1をリソジャミックス0.9に置き換えてご使用ください

- ・グルテンフリー、高タンパク、低糖質、高食物繊維のお菓子やお料理が簡単に作れます
- ・癖のない特殊な大豆粉を原料に使用。卵やバターとの相性も抜群！
- ・もちろん完全プラントベースのお菓子作りにも最適



パンケーキ・お好み焼き



ワッフル・クッキー



ドーナツ・チュロス



ブラウニー・パウンドケーキ

沢山の応用レシピを揃えております！詳細は裏面のQRリンクを参照いただくか、直接お問合せください
info@taiki-bussan.co.jp | 03-3912-4161