



Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

カスタードパウダー比較表（ホットプロセス）

クレームパティシエールの製造にご活用いただくことで、より安定した美味しいものを作れます。

ここでは、それぞれの特徴をまとめ比較いたします。



カスタードパウダーのメリット（3種類共通）

- 製造時、仕上がりが安定します！
- バニラの香りで卵の臭いをマスキングします！
- 色味が向上します！

	マルグリット プードル・ア・クレーム EX	マルグリット プードル・ア・クレーム TR	アルティザル フランプードル
加工でんぶん <small>※目安となる商品中の含有率</small>	20 *	40 *	60 *
とうもろこしでんぶん <small>※目安となる商品中の含有率</small>	50 *	30 *	40 *
砂糖	○	○	×
ゲル化剤	○	×	×
香料	○	○	○
着色料	○	○	○

製造時に火を使わない（コールドプロセス）タイプのカスタードパウダー

マルグリット デリスインスタントもご用意しております！

- 水(牛乳)を加えて混ぜるだけ加熱不要
- 原材料に卵を使用していません
- 出来上がったクリームは冷凍、焼成が可能



マルグリット
デリスインスタント