

ESPUMA ADVANCE. TA ver. の特徴

エスプーマ アドバンス 東邦アセチレンver

エスプーマだからできるドリンクの演出。今までにない華やかさ、そしてあしらいが貴方の料理への思いをいっそう豊かに表現してくれます。食材を十分に活かした味や香り、食感は召し上がるお客様に、今までにない大きな感動を与えます。

01 | エスプーマは液状食品を泡状にする話題の料理法です。

「エスプーマ」とはスペイン語で「泡」という意味で、液状の食材に亜酸化窒素を混ぜ、泡状（ムース状）にする新しい料理法です。スペインのレストランで生まれた「エスプーマ」は、その斬新な発想による前衛的で独創的な調理法として世界の料理界に広く浸透しています。



02 | 食材の味や香りを損なわずにエスプーマできます。

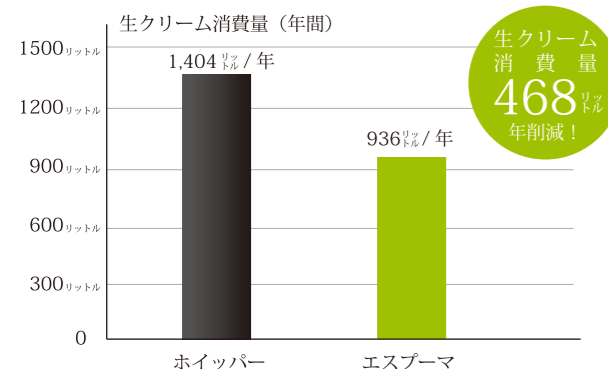
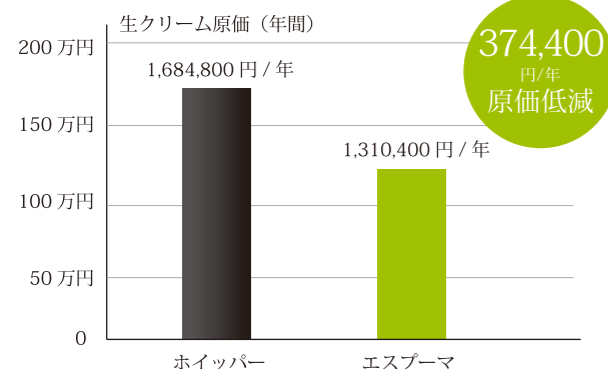
日本では、「エスプーマ」はこれまで二酸化炭素で代用されてきましたが、特有の酸味があり、使用が限定されていました。そんなイメージを完全に払拭したのが、「エスプーマアドバンス」です。亜酸化窒素を使うことによって、食材の味や香りを損なうことなく、空気のように軽い、今までなかった食感の「エスプーマ」を作ることができるようになったのです。

03 | 驚きと感動を与える料理の演出が手軽にできます。

「エスプーマアドバンス」があれば、様々な食材を自由にエスプーマすることができます。また、ボトルに液状食品を入れ、ガスをチャージして振るだけですから、ホイップする労力も省けます。お客様に驚きと感動を与える様々な料理を演出—これが、まさしく「エスプーマ・マジック」です。この魔法で、ぜひとも料理の新たな可能性を切り拓いてください。

エスプーマ原価当社比較

同量のホイップクリームを使用した場合



販売元

東邦アセチレン株式会社

コンシューマープロダクツ営業部

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-16-13 (ランディック日本橋ビル 4F)

URL: <http://www.espuma-ta.jp>

TEL. 03-3277-1600 FAX. 03-3277-1601



製品仕様 **ESPUMA ADVANCE. TA ver.**
エスプーマ アドバンス

エスプーマアドバンス充填器 TAH-CG
寸法: W255×D175×H443 (mm)
重量: 約 11 kg (ボンベセット時)

アドバンスディスペンサー (M) TAH-NS (M)
寸法: φ80×W110×H315 (mm)
容量: 約 700cc

アドバンスディスペンサー (L) TAH-NS (L)
寸法: φ95×W118×H370 (mm)
容量: 約 1180cc

アドバンスディスペンサー (M) TAH-NS (M) エスプーマアドバンス充填器 TAH-CG (写真はボンベセット時)

エスプーマアドバンスは、エスプーマアドバンス充填器とアドバンスディスペンサーからなる装置で、ご使用に際しては食品添加物用亜酸化窒素※が必要です。

※食品添加物用亜酸化窒素 (N₂O)

- エスプーマアドバンスには、専用のボンベ (当社より貸与します) が必要です。
- ボンベ 1 本からディスペンサー (M) におよそ 300 回のチャージができます。
- ボンベの周囲 2m 以内での火気のご使用はおやめください。
- 亜酸化窒素は高圧ガスとなります。
- 消防法上の危険物には該当いたしません。

エスプーマアドバンス充填器、アドバンスディスペンサー、亜酸化窒素は、当社の配送網により全国各地へ納品、販売いたします。また、器材メンテナンスは、全国どこでも対応※いたします。

※配送は当社の配送ルートによります。

※品質向上のため、予告なく仕様を変更することがあります。

代理店

どんな食材も簡単に”泡”に変身させる、ESPUMA MAGIC

エスプーマは貴方の作るドリンクを彩る「泡状」のムースです。どんな食材でもふんわり軽い食感のキメ細かなムースができます。ドリンクに驚きと感動を与えてくれるエスプーマをぜひお試しください。



”ふわふわ”食感

今話題の見た目も楽しい驚きのエスプーマドリンク

東邦アセチレン株式会社

どんな食材も簡単に”泡”に変身させる、 エスプーマ・マジック！

エスプーマは貴方の作る料理を彩る「泡状」のムースです。どんな食材でもふわり軽い食感のキメ細かなムースができます。料理に驚きと感動を与えてくれるエスプーマをぜひお試しください。

エスプーマだからできる料理の演出。今までにない華やかさ、そしてあしらいが貴方の料理への思いをいっそう豊かに表現してくれます。食材を十分に活かした味や香り、食感、召し上がるお客様に今までにない大きな感動を与えます。これが、料理の幅を広げるエスプーママジックです。



トロピカルソーダ

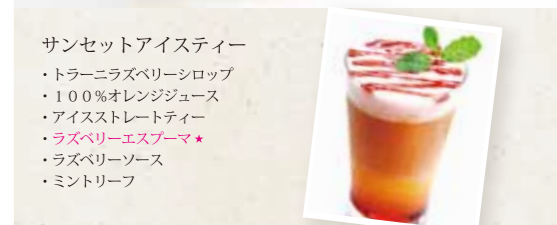


ESP A2 (エスプレッソ・エスプーマ)
・エスプレッソ★
・ミルク★

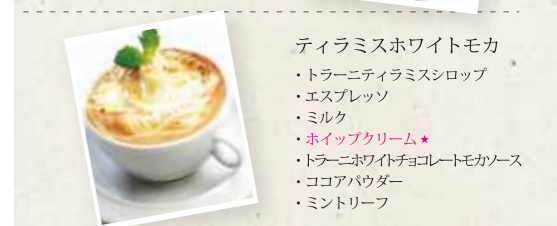
カルアミルクエスプーマ
・カルア
・ミルク★
・ミントリーフ



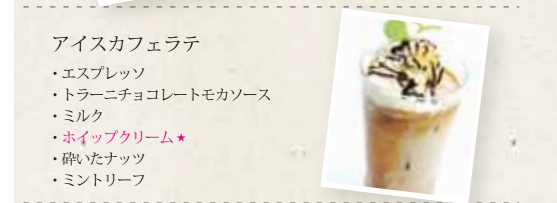
パンケーキ
・ホイップクリーム★
・パンケーキ
・フルーツ
・粉糖
・ミントリーフ



サンセットアイスティー
・トラーニラズベリーシロップ
・100%オレンジジュース
・アイスストレートティー
・ラズベリーエスプーマ★
・ラズベリーソース
・ミントリーフ



ティラミスホワイトモカ
・トラーニティラミスシロップ
・エスプレッソ
・ミルク
・ホイップクリーム★
・トラーニホワイトチョコレートモカソース
・ココアパウダー
・ミントリーフ



アイスカフェラテ
・エスプレッソ
・トラーニチョコレートモカソース
・ミルク
・ホイップクリーム★
・砕いたナッツ
・ミントリーフ

どんな食材も簡単に”泡”に変身させる。



ストロベリーパフェモカ
・トラーニストロベリーシロップ
・トラーニラズベリーシロップ
・ミルク
・トラーニホワイトチョコレートモカソース
・ゼラチン
・エスプレッソ
・ホイップクリーム★
・バニラアイス
・苺
・ラズベリーソース
・ミントリーフ



キャラメルナッツショコラ
・トラーニチョコレートモカソース
・ミルク
・キャラメルエスプーマ★
・ココアパウダー
・砕いたナッツ
・ミントリーフ



マンゴヨーグルトスムージー
・トラーニマンゴピューレブレンド
・100%オレンジジュース
・ヨーグルトエスプーマ★
・マンゴチャック
・氷
・ミントリーフ



マロンラテ
・マロンペースト
・エスプレッソ
・ミルク
・ホイップクリーム★
・栗の甘露
・砕いたピスタチオ
・くるみ
・ミントリーフ



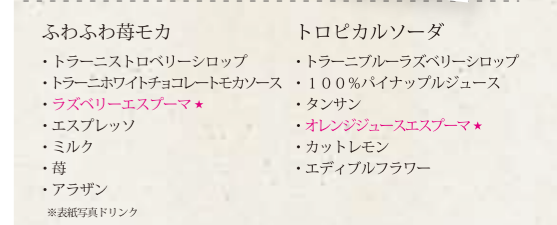
抹茶スムージー
・トラーニクリームフロゼンベラレージュベース
・抹茶パウダー
・ミルク
・トラーニ塩キャラメルシロップ
・ホイップクリーム★
・八つ橋
・和三盆
・氷
・ミントリーフ



レッドクリスマス
・トラーニハックベリーシロップ
・トラーニラズベリーシロップ
・トラーニチェリーシロップ
・シャンパン
・クランベリーエスプーマ★
・苺



白玉小豆グリーンティーチャイ
・デビッドリオトータスグリーンティーチャイ
・ミルク
・チュール
・ホイップクリーム★
・抹茶パウダー
・小豆
・白玉
・ミントリーフ



ふわふわ苺モカ
・トラーニストロベリーシロップ
・トラーニホワイトチョコレートモカソース
・エスプレッソ
・ミルク
・苺
・アラザン

トロピカルソーダ
・トラーニブルーラズベリーシロップ
・100%パイナップルジュース
・タンサン
・オレンジジュースエスプーマ★
・カットレモン
・エディブルフラワー

※表紙写真ドリンク

ドリンクを限りなく演出する。

フレッシュフルーツを使うにはエスプーマは最適。フルーツ本来の味、香りをそこなうことなく材料本来の濃厚な味わいが楽しめます。またカクテルにおいてはエスプーマのとろける食感は味わた者にしか表現できない至福のひととき。ふわふわ食感が楽しめるエスプーマドリンク、これからのカフェシーンには欠かすことの出来ないアイテムです。