

ESPUMA

recepti & information book

東邦アセチレン株式会社



キッチンの『作る』楽しみ
お客様の『撮る』楽しみ
どちらも軽やかに生み出す
エスプーマ・レシピー



エスプーマという魔法の泡

01 エル・ブリが生み出した究極の泡

エスプーマを開発したのは、世界一予約がとれないと有名であったスペインのレストラン「エル・ブリ」のシェフ、フェラン・アドリア氏。食品に亜酸化窒素ガス(N₂O)を添加して「空気のように軽い泡の料理」を作りました。この画期的なレシピはすぐにスペイン各地に、そしてヨーロッパ、アメリカ、日本にも伝わり世界中を駆け巡りました。

02 エスプーマの魅力とは？

エスプーマを口に含むとふんわりと軽い食感とともに、口の中全体に美味しさがひろがります。お客様に忘れられない感動の体験となる、オリジナルレシピを簡単に増やせるのがエスプーマの魅力。

料理のクオリティもワンランク上のものに。

手間も時間も大幅にカットできます。



エスプーマの使い方

専用N2Oボンベ、充填器、アドバンスディスペンサー（ボトル）の3つの部材から構成されています。食材が気体（亜酸化窒素ガス）を含むことで泡状にすることができ、レバー操作によって適量を抽出することができます。



アドバンスディスペンサーのヘッド(白い部分)をボトルから取り外します。



ボトルの最大使用量を超えないよう、内容液を入れます。



ヘッドをボトルに取り付け、しっかりと締めます。



ガスのジョイントをねじ込み、ガスを充填します(自動的に止まります)



ボトル内の内容液とガスが混ざるように、両手で上下によく振ります。



ノズルを確認し、ボトルを逆さにし、レバーを握るとエスプーマが出ます。



エスプーマアドバンスTAver. 充填器、アドバンスディスペンサー、亜酸化窒素ガスは当社の配送網により全国各地へ納品、販売いたします。機材の操作不良時は当社へ問い合わせください。
※一部未対応地域がございます ※配送は当社の配送ルートによります。
※品質向上のため、予告なく使用を変更することがあります。

商品詳細

SPEC

◆エスプーマ アドバンス充填器 TAH-CG

寸法：W255×D175×H443 (mm)

重量：約11kg (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 (S) TAH-NS (S)

寸法：φ80×W110×H243 (mm)

容量：約390cc

エスプーマアドバンスTAver.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ガスが必要です。

- ・エスプーマアドバンスTAver.には、専用のボンベ(当社より貸与)が必要です。
- ・亜酸化窒素や食品添加物用として専用ボンベに2.2kg充填されています。
- ・ボンベ内の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しません。

checkpoint 1

エスプーマのメリット

- | | |
|--------------------|------------------|
| ①液体またはピューレを泡にできる | ⑥取扱いの仕方が簡単 |
| ②食材の香りが倍增 | ⑦冷蔵庫で保存ができる |
| ③食材の旨みがより引き立つ | ⑧電源が不必要 |
| ④必要な分だけ使うことができる | ⑨コンパクトでスペースに困らない |
| ⑤フォトジェニックなメニューが作れる | ⑩体積が増える事でコストダウン |

checkpoint 2

簡単で便利な エスプーマの使い方

エスプーマの作り方はとっても簡単！

生クリームは乳化剤がつなぎの役割になるため、亜酸化窒素ガス（N₂O）を添加するだけで、ふっくらとした軽いホイップを作ることができます。食材によってはガスのつなぎとなる素材・増粘剤が必要になります。つなぎとなる主な素材は、ゼラチン・卵白、じゃがいもです。

温かいものには卵白・じゃがいもを、冷たいものにはゼラチンを使いましょう。他にエスプーマ専用の増粘剤を使うのもひとつの方法です。

エスプーマ専用の増粘剤については、P.10をご覧ください。



チーズエスプーマホイップタピオカティー

Q&A

Q1

エスプーマを作るには 何が必要？

エスプーマのセットと食品添加物用亜酸化窒素ガス(N₂O)が必要です。

※エスプーマセット：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

※食品添加物用亜酸化窒素ガス(N₂O)
専用ボンベは当社より貸与

Q2

ガスはどのくらい使えるの？

ボンベ1本から、ディスペンサー(M)におよそ300回、ディスペンサー(L)におよそ200回使えます。

Q3

ガスの管理は難しい？

当社の担当者が納品後、設置に立ち会いますので、ご安心ください。

また亜酸化窒素は高圧ガスですので、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。

なお、消防法上の危険物には該当しません。

Q4

レシピ通りに作っているが、 ムース状にならないのは何故？

ゼラチンの量を増やす、冷蔵時間を長くするなど、粘度を上げる工夫をしてください。

また、ペーストをより滑らかにし、ボトルをよく振ることも必要です。

Q5

家庭でも使用できるの？

エスプーマアドバンスタイプはホテル・レストラン・カフェ等の業務用品になります。

家庭用品として販売しておりません。





ミントエスプーマ

ミントのとろける爽快感とふんわりした口どけが楽しめる、SNS受け間違いなしのクールなミントのエスプーマ



エスプーマホイップ

ペロっと食べれてしまう、ふわふわでかるいエスプーマならではのホイップクリーム！



ヨーグルトエスプーマ

北海道産発酵乳酸（殺菌）を使用したすっきりして、とても爽やかな味わいのエスプーマ。

バニラミントスムージー

1. 下記材料をブレンダーでまわす
※コナバニラペース：80g
・牛乳：100g ・氷：140g
2. トッピング
・ミントエスプーマ：20g
・チョコソース：適量

宇治抹茶ラテ

1. グラスに下記材料を入れ混ぜる
※抹茶リキッド：70g ・牛乳：210g
2. トッピング
・エスプーマホイップ：20g
・抹茶パウダー：適量

ブルーキュラソースムージー

1. グラスに下記材料を入れ混ぜる
・ブルーキュラソーシロップ：32g
・グレープフルーツジュース：60g
・氷 120g ・※スムージーM I X 10g
2. トッピング
※エスプーマヨーグルト：40g



ティラミスエスプーマ

マスカルポーネを使用した、濃厚で上品なティラミス風味のエスプーマ。甘すぎずコクのある逸品です。

エスプーマホイップ

このボリュームでもペロリとたいらげてしまう程の、軽く食べやすいふわふわのエスプーマホイップ。

サクラエスプーマ

見た目も味も香りも爽やかな桜フレーバーのエスプーマ。スイーツやドリンクに季節の彩を乗せて。

ティラミスフレケーキ

1. スフレケーキを作ります
2. ※ティラミスエスプーマを盛り付けます
3. ココアパウダーを振りかけます

チョコバナナパンケーキ

1. パンケーキを作ります
2. エスプーマホイップを盛り付けます
3. チョコソースをかけます

サクラパンケーキ

1. パンケーキを作ります
2. サクラエスプーマホイップを盛り付けます
3. イチゴソースをかけます

※サクラエスプーマホイップに使用する桜MIX液は期間限定で販売しております。

※がついている材料は東邦アセチレンから購入できます

ひんやりかき氷×ふわふわ泡ソースの新食感



ヨーグルトエスプーマ

北海道産発酵乳酸（殺菌）を使用した
すっきりした味わいのエスプーマ。
フルーツ氷との相性は抜群です。



イチゴエスプーマ

アメリカ産イチゴピューレを使用した
すっきりした味わいのエスプーマ。
見た目も可愛い人気のスイーツに。



ティラミスエスプーマ

マスカルポーネを使用した、上品なテ
ィラミス風味のエスプーマ。ミルクの
かき氷とのコクがマッチします。

マンゴーかき氷

1. マンゴーのかき氷を盛り付けます
2. ※ヨーグルトエスプーマを盛り付けます
3. マンゴーを飾ります

イチゴかき氷

1. ミルク味のかき氷を盛り付けます
2. ※イチゴエスプーマを盛り付けます
3. イチゴを飾ります

ティラミスかき氷

1. ミルク味のかき氷を盛り付けます
2. ※ティラミスエスプーマを盛り付けます
3. ココアパウダーをふりかけ、ウエハースをさします。



チーズエスプーマ

お好みのチーズがふわふわのエスプーマに！新感覚のチーズフォンデュはSNSの話題の一品に。

チーズエスプーマフォンデュ

1. お好みのチーズを溶かします
2. チーズ50gと牛乳50gをブレンダーでかき混ぜます
3. 混ぜ合わせたチーズと生クリーム100gをエスプーマボトルに入れ、ガスを入れ、冷やします
4. 器にチーズを盛りつけ付け合わせを用意します



フォアグラエスプーマ

メインディッシュの赤身ローストを豪華に引き立てる、香り高い上品なエスプーマ。

赤身ローストフォアグラかけ

1. 牛肉の赤身をじっくりローストする。
2. フォアグラ・コンソメスープ・塩・胡椒をブレンダーでかき混ぜます
3. 更にザルで漉してから、ボトルに入れてガスを入れ、冷やします。
4. 器に赤身を盛り付け、エスプーマを抽出します



菜花エスプーマ

ほろにがい菜花のエスプーマソースがさっぱりとしたパスタにインパクトを与えます。

菜花とカラスミのレモンパスタ

1. タマゴ麺をアルデンテで茹でます
2. 菜花の軸を柔らかく煮て、オリーブオイル・塩・コショウをしてブレンダーで混ぜます
3. 混ぜ合わせた菜花をエスプーマボトルに入れ、ガスを入れ、冷やします
4. エスプーマを敷いてからパスタを盛り付けスライスしたカラスミとレモンオイルをかけます

customize option Espuma

お客様にあわせて多種多様なエスプーマを



エスプーマ用 ミックス液

Mix liquid

ミックス液の使い方はとても単純で、ボトル1本ずつに冷凍されています。解凍⇒ガスチャージ⇒振るだけ。面倒な仕込みが一切不要なのです。そのため、予め解凍をしておけばすぐに使用ができます。特にチェーン店や、結婚式場など大量に使うユーザーには最適です。ホイップでも、ソースでもオリジナルのものが作ることができます。

エスプーマ用フォーム(パウダー)

Formpowder



ふわふわの泡を簡単に！

面倒な温度管理不要。どんな食材も味を変えることなく、混ぜるだけで簡単にふわふわの泡が作れます。
ソースやジュース、コーヒーなどペースト状(液状)の食品に混ぜて亜酸化窒素ガス(N₂O)を添加してお使いください。

メレンゲミックス(パウダー)

Meringue Mix



メレンゲを時短！

メレンゲを使いたいとき、使いたい分だけ作れます。
混ぜて振るだけのメレンゲ用のつなぎ。
パンケーキに混ぜて簡単スフレパンケーキに、卵に混ぜればふわふわオムライスに。

厨房・ゲストエリアのクリーニング&サニテーション



Guest Satisfaction

顧客満足

リピーターを確保するためにはお料理、接客もさることながら店内を清潔に保つことが大切です。ゲストが心地よく過ごすことのできる環境づくりをサポートします。

- ◆きれいで衛生的な食器
- ◆清潔なレストルーム
- ◆安心して飲めるおいしい水
- ◆清掃のいきとどいたゲストエリア



Operational Efficiency

オペレーションとコストの最適化

適切な製品と供給システムのコンビネーション、効率的な洗浄作業のトレーニングを通して、最適なオペレーションを的確におこなえるようにサポートします。

- ◆安全で効率的な洗浄方法
- ◆濃度コントロールされた洗浄液
- ◆洗剤の無駄遣い防止
- ◆効率的な洗浄作業
- ◆ブレッケージの削減



Food Safety

食品衛生

実態調査をはじめ、それぞれのレベル・ご要望に応じたフードセーフティープログラムのデザインからフォローアップまで一貫したサポートが可能です。

- ◆食品衛生管理の基本知識の習得
 - ・手洗い/個人衛生
 - ・食品の温度と時間管理
 - ・交差汚染の防止
 - ・クリーニング&サニテーション
- ◆食品の適切な取り扱い
- ◆衛生的な厨房環境
- ◆食品衛生レベル監査
 - ・菌検査の結果フィードバック



Employee Safety

作業安全性の向上

作業に従事する人が安心して快適に動ける環境づくりのためにさまざまなサービスを提供しています。

- ◆洗剤の誤用防止
- ◆床のスリップ事故減少
- ◆洗剤の適切な取りあつかい
- ◆24時間緊急医療相談サービス



高品質な製品と最新の供給システム

包括的に最適な洗浄・殺菌をおこなえる製品を取り揃え、経済的で効率的な希釈システムをご提案します。常に新しい洗浄機術、システムを紹介し、無駄のない安全な作業を可能にします。



食器洗浄機エコウォッシュ レンタル・プログラム

多くのお客様から好評を頂いてるエコウォッシュ。NSF衛生基準をクリアした温度とパワフルな水圧による仕上がり、スピーディーなサービス体制が絶賛されています。初期投資がからないレンタルプログラムも魅力です。





ESPUMA



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



<https://store.toho-ace.co.jp/>



東京事務所

〒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4階
TEL : 03-3277-1600 / FAX : 03-3277-1601

大阪事務所

〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町1-5-11 胡屋ビル7階
TEL : 06-4706-6611 / FAX : 06-4706-6612