



- ① **エスプーマ スパークリング (CO₂エスプーマ) L ステンレス**
 〈FES-43〉 **1-0924-0101 ¥38,000**
 125×95×H330
- ② **エスプーマ スパークリング (CO₂エスプーマ) M ステンレス**
 〈FES-50〉 **1-0924-0201 ¥37,000**
 110×80×H315
 ※取替用ソーダカートリッジは、③をご使用ください。

ESPUMA SPARKLING.

エスプーマ スパークリング

エスプーマ スパークリング

〔CO₂エスプーマ〕

お店でも家庭でも使える!
爽快な泡の刺激が楽しい、新感覚調理マシン

フルーツやアルコールなど、食材にCO₂(炭酸ガス)を添加することで、発泡性の“泡”を作り出す「エスプーマ スパークリング」。炭酸ガスを直接添加するので、独特のシュワシュワ感をドリンクやフルーツにプラスすることができます。ワインなら、スパークリングワインに! ウイスキーなら、ハイボールに! アップルジュースなら、シードルに大変身!!

口のなかで弾ける泡の刺激は、ただのソーダとはひと味違います。

「エスプーマ スパークリング」はフルーツ果汁やジュースをふんわりとしたクリーミーな“泡”にすることができます。ただし、炭酸ガス特有の酸味と刺激が添加されるので、食材によってはえぐみや苦味が強調されることがあるので注意が必要です。



- ③ **NTG ソーダカートリッジ (10本入)**
 〈PSC-72〉 **1-0924-0301 ¥1,400**
 8g

入数 軽減税率

エスプーマ スパークリングの使い方



ボトルに食品(おもにペースト状または液体)を入れ、ヘッドをきちんと締める。



カートリッジホルダーにCO₂(炭酸ガス)のソーダカートリッジをセットする。



カートリッジホルダーをヘッドに装着し、炭酸ガスを挿入する。



しばらく～数時間おく。



ボトルをよく振って、ボトルを逆さにしてレバーを押す。

Caution 注意

■ご注意ください!

※エスプーマスパークリングはホイップクリームへの使用には適しておりません。

※食材に炭酸ガスを注入するだけでは泡の保型はできません。食材の粘度によって泡の形は変わります。泡を保型したい場合は、ゼラチンなどを用いて粘度を増やしてください。

エスプーマスパークリング各種部品はP.2657資料集13を参照ください。



- ④ **18-8 アドバンスディスペンサー スタンド(CO₂エスプーマ兼用)**
 〈BES-05〉 **¥19,000**

1-0924-0401 L用 φ153×H285
 1-0924-0402 M用 φ153×H270

- アドバンスディスペンサー・CO₂エスプーマを逆さ置きできるスタンドです。
- 食材がノズル側にたまるので、スムーズに抽出でき、ガスが先に抜けるのを防ぐことができます。

エスプーマボトルをはじめ上げ底水筒の隅々まで洗浄する目的で開発されました!



販売終了

- ⑥ **ワコー ストロングボトルクリーナー EP-05**
 〈JBT-19〉 **販売終了 ¥780**

- 約100×100 全長340
- 毛先だけではなく側面でも汚れを落とす開繊糸を採用しています。
- ロンググラス・ビアジョッキの洗浄にもお勧めです。



- ⑤ **エスプーマ ノズルキットセット (アドバンス、スパークリング兼用)**
 〈BES-09〉 **1-0924-0501 ¥19,000**

セット内容:丸型、6切型、細口型ノズル、ガスパッキン×2、ノズル台座・弁棒

料理に合わせてノズルを変えれば、泡の表情も豊かに表現できます!



丸型 高さ:59mm
 内径:8.2mm
 泡のテクスチャーがわかりやすく、どんな料理にも合う万能ノズルです。



6切型 高さ:59mm
 内径:8.2mm
 白いソースなどは、見た目が生クリームなのに味は出汁!など、サプライズも演出できます。



細口型 高さ:87mm
 内径:2.5mm
 小さな穴をあけるだけで泡を注入できるので、細長いグラス、シューなどに使うと便利です。

- ⑤ **ノズルキット ノズルのみ**
 1-0924-0502 丸型 **¥5,700**

1-0924-0503 6切型 **¥5,700**

1-0924-0504 細口型 **¥5,700**



手軽に様々な素材で「エスプーマ」を楽しむために開発された「プロエスプーマ」

素材と混ぜ、アドバンスディスペンサーに入れ、亜酸化窒素(N₂O)を充填することで、素材の持ち味をそのままに、軽い食感のエスプーマを作ることができます。使用する温度帯により「コールド」、「ホット」があります。

特長

- プロエスプーマを加えることにより、通常泡立たない素材も泡状にすることができます。
- 用途に応じて添加量を調節することで、お好みの固さのムース・エスプーマを作ることが可能です。
- プロエスプーマ コールドを使用した泡は、約30～40分保つことができます。また、ゼラチン使用のエスプーマのように、ディスペンサー内で固まりブロックされることがありません。
- 提供温度が35℃まではコールドを、35℃～80℃ではホットを使用します。



- ⑦ **SOSA(ソーサ) 粉末状増粘剤 プロエスプーマ コールド**
 〈BES-07〉 **1-0924-0701 ¥5,800**
 700g
 使用温度範囲:35℃まで
 添加量:1kgあたり100g程度
 (エスプーマの口金の跡が残る程度の固さ)
 ※生クリームやでんぷん質の素材が入る場合、添加量は減らします。



- ⑧ **SOSA(ソーサ) 粉末状増粘剤 プロエスプーマ ホット**
 〈BES-08〉 **1-0924-0801 ¥5,800**
 500g
 使用温度範囲:35℃～80℃まで
 添加量:1kgあたり20g～50g程度
 ※生クリームやでんぷん質の素材が入る場合、添加量は減らします。

Point ポイント

■エスプーマの作り方

1. 素材に添加量に従ったプロエスプーマを加えて軽く混ぜ、その後ブレンダー等を使って混ぜ合わせます。※温かいエスプーマを作る場合は加熱が必要です。
2. 1をディスペンサーに流し入れ、亜酸化窒素(N₂O)を充填したらディスペンサーを振ります。※コールド使用の場合は冷蔵庫で24時間寝かすことをお勧めします。

Caution 注意

※とろみの強いピューレ等を使用する場合は、ガスが浸透しにくく、重めの泡になります。軽い泡に仕上げたい場合は、水、シロップ、ジュース等でゆるめてご使用ください。

※ディスペンサーに素材を入れる際は、規定量を必ず守ってください。規定量を超えると泡立ちが悪くなります。

※要冷蔵商品のため、クール便での出荷となります。

コーヒー関連用品・
 ティー用品・
 エスプーマ・
 ブレンダー・ミキサー・
 ジュース・
 ドリンクディスペンサー・
 アイスクリュー・
 かき氷