

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



エスプーマという魔法の泡

Espuma magic

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。

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

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。

エスプーマのメリット

advantage

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

簡単で便利なエスプーマの使い方

simple and convenient

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出来ます。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、ジャガイモです。

温かいものには卵白・ジャガイモを、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。



お客様にあわせて多種多様なエスプーマを

customize option Espuma



TAエスプーマ ミックス液

TA Espuma mix series

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ずに、
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。

シンプルなオペレーションでスペシャルなドリンクを



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

ぺろ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

- 下記材料をブレンダーで回す
 - ・牛乳：100g
 - ・氷：140g
 - ・ガムシロップ：適量
 - ・●スムージーMIX：20g
- 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

- グラスに下記材料を入れ混ぜる
 - ・●抹茶リキッド：70g
 - ・牛乳：210g
- トッピング
 - ・エスプーマホイップ：20g

ブルーキュラソーススムージー

- 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MIX：10g
- トッピング
 - ・●エスプーマヨーグルト：40g
 - ・チェリー：1個
 - ・レモン輪切り：1個

ひんやりかき氷×ふわふわ泡ソースの新食感

SNOW
ICE



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

お馴染みのレシピも、驚きの変化を



チーズエスプーマ

クリームチーズを使用した濃厚なエスプーマ。食事に塩味が効いていて、様々な洋食にご使用いただけます。



メレンゲエスプーマ

手軽にできるふわとろのエスプーマ。ボリューム感があり食欲をそそる1品を簡単にご提供いただけます。



トマトエスプーマ

トマトの酸味にミルクを加えクリーミーな味わいのエスプーマ。食材とよくからみ最後まで余すことなく楽しむことができます。

チーズエスプーマオムライス

1. オムライスをつくります
2. ●チーズエスプーマを盛りつけます
3. パセリを飾りつけます

※チーズエスプーマMIXはPB商品です
400kg～製造可能です

メレンゲ卵かけご飯

1. ごはんを盛りつけます
2. ●メレンゲエスプーマを盛りつけます
3. 卵黄を盛りつけます

< メレンゲエスプーマ >

- ・卵白：3個分（105g）
- ・水：100ml
- ・白だし：45ml
- ・メレンゲミックス：10g

トマトエスプーマペペロンチーノ

1. ペペロンチーノパスタをつくります
2. ●トマトクリームエスプーマを盛りつけます
3. ルッコラを飾りつけます

※トマトクリームエスプーマMIXはPB商品です
400kg～製造可能です



ポルチーニクリーム エスプーマ

ポルチーニをエスプーマすることで特有の芳醇な香りがより引き立ち、贅沢な一品に仕上がります。



エスプーマコーンスープ

コーンスープをエスプーマすることでより絡みやすくなり、パンやクラッカーとの相性も抜群です。



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。

鶏つくね

～ポルチーニクリームを添えて～

1. ポルチーニパウダーをお湯に入れ抽出します
 2. 粗熱のとれた1と残りの食材をブレンダーで混ぜます
 3. 2をエスプーマボトルに入れ、ガスを入れ、抽出します
＜ポルチーニエスプーマ＞
- ・ポルチーニパウダー 1g
 - ・お湯：100ml
 - ・生クリーム：100ml
 - ・●メレンゲミックス：10g
 - ・塩：1g
 - ・胡椒：少々

エスプーマコーンスープ

1. コーンスープ250gと●エスプーマ用フォーム25gを混ぜます
2. 1をエスプーマ用ボトルに入れ、ガスを入れ、スープカップに抽出します
3. クルトンとパセリをのせます

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・●メレンゲミックスを入れて、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

●がついている材料は東邦アセチレンから購入できます

スイーツ・フォトジェニックはエスプーマにお任せを！



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。

黒ごまエスプーマ

丁寧に煎り、なめらかに仕上げた純練りごまの香りが、上品に口の中に広がります。

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

黒ごまエスプーマぜんざい

1. 餅を焼きます
2. ● 黒ごまエスプーマホイップをお椀に埋めるように盛り付けます
3. 焼いた餅を乗せ、栗やあんこをトッピングします

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

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 2 m 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。

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。

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。





ESPUMA



espuma-ta.jp



store.toho-ace.co.jp



東京支社

〒108-6206 東京都港区港南2-15-3 品川インターシティC棟6階
TEL : 03-6260-0081 / FAX : 03-6260-0082

大阪支社

〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜1-2-1 新ダイビル27階
TEL : 06-6676-8320 / FAX : 06-6676-8321