

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20534-884	株式会社クイックパック	0564-59-3525

エスプーマ・ブレンダー・ミキサー
喫茶用品 厨房用品

884



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
125×95×H330
〈FES-43〉 8-0884-0101 ¥22,500

② エスプーマ スパークリング (CO₂エスプーマ) M
8-0884-0201 シルバー
8-0884-0202 レッド
105×80×H270

※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! ウイスキーなら、ハイボール! アップルジュースなら、シールドに大変身!!

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ので注意が必要です。



仕様	L	M
ボトル容量 (c.c.)	約1,180	約700
最大使用容量 (c.c.)	約780	約300
質量 (g)	約910	約680
材質	ヘッド/ボトル/ステンレス	ヘッド/ステンレス ボトル/アルミ
付属品	ストローノズル、 フラワーノズル(6切)×各1、 専用洗浄ブラシ×1	



③ NTG ソーダカートリッジ (10本入り)
〈PSC-72〉 8-0884-0301 ¥1,280
8g

エスプーマ スパークリングの使い方



① 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。



② 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。



③ カートリッジホルダーをヘッ
ドに装着し、炭酸ガスを入
れる。



④ しばらく〜数時間または一
晩おく。



⑤ ボトルをよく振って、ボトル
を逆にしてレバーを押
す。

ご注意ください!
食材に炭酸ガス注入するだけでは
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.2587資料集11を参照ください。



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〉 8-0884-0501 ¥12,000
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 出汗!?!など、サブライズも 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。
--	---	--

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)

8-0884-0401 L用 φ153×H285 ¥11,000
8-0884-0402 M用 φ153×H270 ¥11,000

- アドバンスディスペンサーCO₂エスプーマを
逆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!



⑥ ワコー ストロングボトルクリーナー
EP-05

〈JBT-19〉 8-0884-0601 ¥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・ピアジョッキの洗浄にもお勧めです。



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分待つことができます。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〉 8-0884-0701 ¥4,200

- 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〉 8-0884-0801 ¥4,100

- 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

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回します。※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。

※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。

喫茶用品

「コヒ」関連用品
ティー用品

エスプーマ

ブレンダー・ミキサー
ドリンクディスペンサー

アイスクリーム
かき氷