

# Mousse Base

ムースベース

時短・簡単！牛乳とまぜるだけ！

ムースベースを使えば、必要な時に必要な分だけすぐにムースデザートができあがります。アレンジもしやすく、GSデザートソースを使えば色とりどりのメニューにも対応し、さまざまなシーンでご利用いただけます。

なぜ固まるの？

ムースベースは天然の果汁（リンゴなど）から得られるペクチンと牛乳のカルシウムが自然に結び合うことでふんわり固まります。



美味しい作り方



基本は1対1

本品と牛乳を同量まぜるだけです。

美味しいコツ

- 其の一 本品も牛乳もよ〜く冷やす！
- 其の二 しっかり混ぜてよみなめらかに！

ヨーグルト風味のプレーンや、いちご風味、ピーチ、杏仁タイプも取りそろえています。

<https://www.gsfood.co.jp/>

販売店

株式会社 ジーエスフード

本社・工場 / 〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代) FAX.06(6746)1175  
和歌山工場 / 〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695

札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡

# Mousse base Arrange Menu

ムースベースアレンジメニュー



## Hotel, Buffet

ホテル・ビュッフェ

### いちごとマンゴーのミニムース

ムースベースと牛乳の割合を[1:1.5]にすればふわふわなムースの完成。デザートソースやフルーツでバリエーションも豊かに。



## Cafe

カフェ

### 桃のムース

ムースベースと牛乳の割合は基本の[1:1]に。ムースベースピーチに桃のゼリーと果肉を乗せて桃づくしなデザート。



## Bar

居酒屋・バル

### 杏仁豆腐

ムースベースと牛乳の割合は基本の[1:1]。ムースベース杏仁を使えば混ぜるだけで簡単杏仁豆腐の出来上がり。



## Takeout

テイクアウト

### ムースのパフェ

ムースベースと牛乳の割合は[1:1]もしくは[1:1.5]。生クリームやフルーツで飾れば見た目も華やか。

### ムースドリンク

ムースベースと牛乳の割合を[1:2]にすればムースドリンクになります。流行りのタピオカをトッピングしても◎



GS

## Mousse base Series

GS ムースベースシリーズ

品名	容量	入数	賞味期限
ムースベース (プレーン)	500ml	12本	1年
ムースベース (プレーン)	1000ml	12本	1年
ムースベース (いちご)	500ml	12本	1年
ムースベース (ピーチ)	500ml	12本	1年
ムースベース (杏仁)	500ml	12本	1年