

## 新しい調理法を創造する 耐熱業務用クッキングラップ



### 透明で魅せる調理の幅が広がります。

透明性を活かしアイデア次第でクリエイティブな盛付けが可能です。料理をラッピングする感覚は、包み方次第で無限の提供方法、調理法を創造します。

ロール包み



袋包み



### 調理の効率化と短縮を実現します。

下拵、冷凍、加熱調理と食材を移し替える必要がなく、宴会時の大量調理でも、多くの包みを一度に加熱でき、シートパンやプレートも汚しません。包み毎に仕込、冷蔵・冷凍保存すれば、必要な時に必要な分を加熱・提供できます。

### ヘルシー&迅速調理が可能です。

調理物を全て包んで加熱するため、食材自身の水分や油分で調理されるため、余分な調味料などの使用量が減るうえ、風味や香り、栄養分を逃さず、食材の旨みを引き出すことができます。また包みを開けると香りが広がり演出としても効果を発揮します。

## RECIPE レシピ

- ①仔羊背肉は掃除しておき、塩、胡椒してフライパンで焼き色を付けて、卵黄を塗りシャンピニオンデュケセルをナッペしておく。
- ②ポテトは皮を剥きカットし水にさらしておく。筍も下処理後、スライスしてよく水気を切ったポテトとボウルに入れ、オリーブ油少量とニンニクのみじん切り、タイム、ローズマリーを手でちぎり塩、胡椒して混ぜ合わせ予熱したスチームコンベクションオープンなどで加熱しておく。
- ③**カルタ・ファタ**の中央に②をおき、その上に①をのせてタイム2枝を入れて**包みストリング**できつく止める。
- ④スチームコンベクションオープンで加熱。【コンビネーション200℃】  
※加熱時間は、詰める量などにより変わる。  
【提供】皿にのせ、プレゼンの後、ストリングを外し十分に香りを楽しんでいただいたあとと提供。

- ①鯛を3枚におろし切り身にしてカイエン塩をふる。
- ②ムール貝・アサリも水洗いして塩水に漬け砂抜きをし、他の材料も仕込んでおく。
- ③**カルタ・ファタ**を適当な大きさにカットし、ほうれん草を底に敷き、鯛、ムール貝、アサリ、プチトマト、しめじを散らし少量の白ワインを入れ、プールギニオンバターを鯛の上に置きバジル、エストラゴンをちぎって入れ**ストリング**できつく止める。
- ④スチームコンベクションオープンで加熱。【コンビネーション200℃】  
※加熱時間は、詰める量などにより変わる。  
【提供】皿にのせ、プレゼンの後、ストリングを外し十分に香りを楽しんでいただいたあとと提供（鉄板に直接置き、加熱してもよい）。

## 煮の カルタ・ファタ包み

- ①帆立貝に塩、胡椒をしてノイリー酒をふり、30分程度マセレしておく。
- ②①をロボ・クープに入れ、攪拌し卵黄を入れさらに攪拌をする。
- ③②をボウルに移して冷煎しながら牛乳と生クリーム、ナツメグを混ぜ合わせ味を整える。
- ④冷蔵庫で1時間程休ませてから③にバジルとエストラゴンを刻んで混ぜ合わせる。
- ⑤**カルタ・ファタ**を敷きセルクル型に④を流し込みズッキーニをスライスして回りに並べ、**ストリング**できつく止める。
- ⑥スチームコンベクションオープンで加熱。【スチーム80℃】 ※加熱時間は、詰める量などにより変わる。  
【提供】あたたかい状態でも冷やしてからでも提供可能。

- ①イカ飯と豚の角煮を仕込んでおく。
- ②冷却後、カットしておき、好みで柚子の皮や山椒の実などと**カルタ・ファタ**で**包みストリング**できつく止める。
- ③スチームコンベクションオープンや蒸し器で加熱する。※加熱時間は、詰める量などにより変わる。  
【提供】皿にのせ、プレゼンの後、ストリングを外し十分に香りを楽しんでいただいたあとと提供。

## HOW TO USE

- 1**  
包んだ時の見栄えや味の浸透などを考慮しながら、適当な皿にカットしたカルタ・ファタを敷き、食材をすべて入れる。
- 2**  
包みの余り具合や膨らみ方などを考慮して、ストリングで包みの口をしっかりときつく縛る。
- 3**  
きつく縛ることにより、火の通り具合が違ってきます。

## COOKING METHOD 対応調理法

ご使用の際には、次のことにご注意ください。

- ①カルタ・ファタは、直火で使用することはできません。又、空焼きはしないでください。
- ②カルタ・ファタの表面が濡れていたり、水分が残った状態で加熱したグリルなどの上に乗せると、割れて中身が出てしまう場合があります。加熱の際には必ず、表面の水分を取り除いた状態で調理を行ってください。
- ③グリルなどで調理する際は、180℃程度より加熱を開始してください。200℃以上のグリル（鉄板）などに直接置くときつ縛る場合があります。また最高230℃以上での長時間加熱はお避けください。
- ④IH（電磁調理）機器をご使用の場合は、IH対応フライパンなどにて加熱を行ってください。
- ⑤包装用ラップとは異なる為、密着性はありません。

## LINEUP 製品ラインナップ

### CARTA FATA (耐熱業務用クッキングラップ)

形式	シートサイズ	形状
CF2550	500mm×25m	ロール
CF2036	360mm×20m	ロール
CFOGLI36100	360mm×360mm	カットシート 100枚入

※耐熱温度：-40℃～230℃（直火以外）

### ストリング (耐熱シリコン製結びヒモ)

形式	カラー	形状
STRINGRO50	赤色	1袋 50個入り
STRINGBL50	青色	1袋 50個入り
STRINGBI50	白色	1袋 50個入り

※耐熱温度：-40℃～230℃（直火以外）