

ムラング・セック

【トレハ®の効果】

- ① サクサクとした食感に仕上がります。
- ② 果汁を添加しても品質のよいものができます。
- ③ 湿気にくく、日持ちをのばします。

【配合目安】

トレハで組み立てた場合
糖の83~90%にトレハを使用



材 料

- | | | |
|---|------------|------|
| a | 卵白 | 120g |
| | トレハ® | 84g |
| | グラニュー糖 | 16g |
| b | トレハ® | 60g |
| | コーンスターチ | 10g |
| | ドライイチゴ(刻む) | 25g |

作り方

- ① aの卵白のコシを切ってトレハとグラニュー糖を加え、30℃まで温めてトレハを完全に溶かす。
- ② ①を16℃に調節し、中高速で完全に泡立てる。
- ③ bを加えて混ぜる。好みの形に絞る。
- ④ 80℃以下の捨て火のオーブンで一晩乾燥させる。または80℃のコンベクションオーブンで3時間乾燥させる。

ムラング・フリュイ

材 料

- | | | |
|---|-------------|------|
| a | 卵白 | 120g |
| | トレハ® | 65g |
| b | イチゴ果汁(5倍濃縮) | 87g |
| | トレハ® | 25g |
| c | トレハ® | 60g |
| | コーンスターチ | 10g |

作り方

- ① aの卵白のコシを切ってトレハを加え、6分立てに泡立てる。
- ② bをBrix75%まで煮詰めて①に加え、さらに泡立てる。
- ③ cを加えて混ぜる。好みの形に絞る。
- ④ 80℃以下の捨て火のオーブンで一晩乾燥させる。または80℃のコンベクションオーブンで3時間乾燥させる。



当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

