

錦玉

【トレハ®の効果】

- ① 透明感があり、内部の結晶を抑えて状態を保ちます。
- ② しなやかになり、のど越しが良くなります。
- ③ 低甘味に仕上がり、果汁の風味が引き立ちます。

【配合目安】

砂糖の約16%をトレハに置換、約7%をハローデックスに置換。



材 料

糸寒天
水
砂糖
トレハ®
ハローデックス®
濃縮果汁*

*: マスカットもしくはピーチ、Brix46%

作り方

- | | |
|------|--|
| 7.5g | ① 前日から水(配合外)につけておいた糸寒天を水洗いし、ざるで水を切った後、水を加え加熱します。 |
| 500g | |
| 380g | ② 沸騰して糸寒天が完全に溶けたら、布巾で裏ごしを行います。 |
| 70g | |
| 40g | ③ 裏ごしした液に砂糖、トレハを加えBrix73~74%まで煮詰めます。 |
| 78g | |
| | ④ ハローデックスと濃縮果汁を加え火を止め、流し型に注いで冷蔵庫(4℃)で冷やします。 |
| | ⑤ 冷え固まったら型に水(配合外)を軽くかけ、外しやすくして型から出します。 |
| | ⑥ 適宜、砂糖(配合外)をまぶし冷蔵庫(4℃)で冷やして保管します。 |

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」「ハローデックス」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。

