

トレハレシピ [菓子]

LLスイートポテト

常温2か月、日持ち

～甘さを抑えて滑らかな食感に～

【トレハ®とサンマルト®の効果】

- ① 常温で2か月日持ちのするスイートポテトです。
- ② スイートポテトの甘さを抑えられます。
- ③ 芋の風味を損ないにくいで
- ④ 滑らかな食感にできます。



材料

加糖率(対芋ペースト)60%	
さつま芋ペースト (無加糖)	580g
a	
トレハ®	175g
サンマルト® -S	166g
酵素水飴 (Brix75%)	45g
バター (食塩不使用)	120g
生クリーム 47%	60g
全卵	50g
塩	適量
仕上がりBrix(目安)	58%

◎加糖率を上げて…
日持ち延長・滑らかさアップ

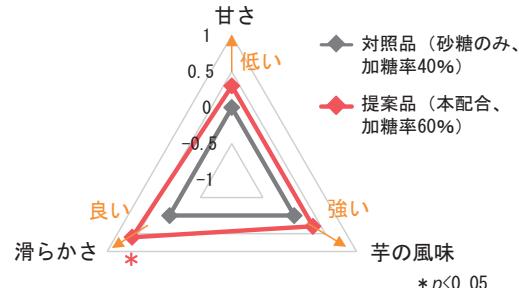
◎トレハ®、サンマルト®を使って…
加糖率を上げても甘すぎず、
芋の風味を損ないません

作り方

- ① さつま芋ペーストにaを添加し、全体がなじむまで加熱しながら混ぜる。
- ② 溶かしバター、生クリーム、全卵、食塩を順になじませながら混ぜていく。
- ③ 仕上がりBrixまで加熱しながら練り上げる。
- ④ 生地を型に絞り、180°Cで25分間焼成する。

◎官能評価

2か月常温保存し、対照品に対して5段階評価
(2, 1, 0 (同程度), 1, 2)を行いました。
n=10



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」「サンマルト」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。

