

栗きんとん

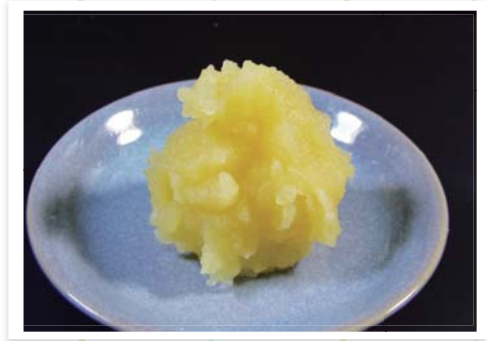
【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑えます。
- ② なめらかでツヤが出ます。

【配合目安】

砂糖の約40%をトレハに置き換える。

※置き換え量は、お好みで調整してください。



材 料

【4人分】

さつまいも
くちなしの実
砂糖
トレハ®
栗の甘露煮

300g
2~3個
76g
56g
適量

作 り 方

- ① さつまいもの皮をむき、約4cm幅の輪切りにし、水にさらす。
- ② 水とくちなしの実を入れた鍋に、①のさつまいもを入れ、ひたひたの水で茹でる。
- ③ 温かいうちに②を裏漉しする。
- ④ 砂糖、トレハを③に加えて加熱し、練り上げる。(Brix48%程度)
- ⑤ 栗の甘露煮は蜜を切り、④に加える。

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。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。