

ト レ ハ レ シ ピ 【菓子】

Chiffon cake

シフォンケーキ

【トレハ®の効果】

- ① メレンゲの気泡を維持し、フワフワな軽い食感になります。
- ② ボリュームが向上します。
- ③ チョコレートを加えても、軽く焼き上がります。

【配合目安】

メレンゲの砂糖の約30%~40%をトレハに置換



材 料

直径17cm シフォン型15台分

a	卵黄	410g
	グラニュー糖	225g
	塩	5g
	ブランデー	40g
	サラダ油	500g
b	バニラビーンズ	2本
	牛乳	525g
c	強力粉	265g
	薄力粉	265g
	ベーキングパウダー	12g
d	卵白	1000g
	グラニュー糖	300g
	トレハ®	200g

作り方

- ① aをよく混ぜ合わせて、更にブランデーを加える。
- ② ①にサラダ油を加え、よく混ぜ合わせる。
- ③ bをしっかり泡立つまで沸騰させ、その後40℃まで冷まし、②に少しずつ加えていく。
- ④ 合わせて振ったcを③に加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ dでメレンゲを立てる。
- ⑥ ④にメレンゲを1/3加え、ホイッパーでよく混ぜ合わせ更に残りのメレンゲを加えて混ぜ合わせる。
- ⑦ 型に流し、170℃のオーブンで約50分間焼成する。

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。



株式会社 林原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>