

# トレハシピ [菓子]

Chocolat classique

## クラシック・ショコラ

### 【トレハ®の効果】

- ① しっとりとした軽い食感に焼きあがります。
- ② 甘さを抑え、チョコレートの味を引き立てます。
- ③ ポリューム感ができます。

### 【配合目安】

砂糖の30%をトレハに置換



### 材 料

直径15cm 丸型3台分

チョコレート (56%)	200g
生クリーム (35%)	100g
無塩バター	100g
卵黄	80g
カカオプードル	100g
薄力粉	24g
卵白	240g
a グラニュー糖	140g
トレハ®	60g

### 作り方

- ① 生クリームと無塩バターを火にかけて沸騰させる。
- ② チョコレートに①を入れて混ぜ合わせる。
- ③ さらに卵黄を加えて混ぜる。
- ④ ふるったカカオプードルと薄力粉を入れて混ぜる。
- ⑤ 卵白にaを入れてメレンゲを立てる。(とろりと落ちる程度で止める。)
- ⑥ ④に⑤を、半分ぐらい加えて混ぜる。
- ⑦ ⑤に⑥を入れて混ぜる。
- ⑧ 型に流し、160°Cのオーブンで45分間焼成する。

### ◎表面の状態



トレハ使用



トレハ不使用

砂糖のみは表面が乾いた状態になりますが、トレハで一部置換するとウエットで軽い食感になります。

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。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。