

ト レ ハ レ シ ピ [菓子]

Confiture

# コンフィチュール

## 【トレハ®の効果】

- ① フルーツのフレッシュ感が残ります。
- ② すっきりとしたあと口になります。
- ③ 色鮮やかに仕上がります。

## 【配合目安】

砂糖の約20%をトレハに置換  
糖全体の5~9%をハローデックスに置換



### 材 料

#### オレンジ Orange

オレンジ	1kg
a	
グラニュー糖	240g
トレハ®	190g
ハローデックス®	110g

#### パイナップル Ananas

パイナップル	1kg
a	
グラニュー糖	560g
トレハ®	93g
ハローデックス®	47g

#### イチジク Figue

イチジク	1kg
a	
グラニュー糖	560g
トレハ®	93g

\*ハローデックスは、低甘味でキレの良い味質の水飴です。  
詳しい情報をお知りになりたい方は、こちらへ  
<http://www.food.hayashibara.co.jp/>

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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。

### 作 り 方

#### オレンジ

- ① オレンジの皮を剥き、皮を2~3回茹でる。
- ② 茹でた皮、果実、房を合わせてミキサーにかける。
- ③ ②を鍋に移し、aを加える。
- ④ 加熱して煮立ったら、出来上がり。(仕上がりBrix57%)
- ⑤ 熱いうちに、オープンで乾かした瓶に移して蓋をし、80℃で30分間加熱殺菌する。

#### パイナップル

- ① パイナップルの皮を剥き、果実をミキサーにかける。
- ② ①を鍋に移し、aを加える。
- ③ 加熱して煮立ったら、出来上がり。(仕上がりBrix55%)
- ④ 熱いうちに、オープンで乾かした瓶に移して蓋をし、80℃で30分間加熱殺菌する。

#### イチジク

- ① イチジクの皮を剥き、果実を細かくカットする。
- ② ①を鍋に移し、aを加える。
- ③ 加熱して煮立ったら、出来上がり。(仕上がりBrix56%)
- ④ 熱いうちに、オープンで乾かした瓶に移して蓋をし、80℃で30分間加熱殺菌する。



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/>