

ト レ ハ レ シ ピ [菓子]

Crème chantilly

クレーム・シャンティイ

【トレハ®の効果】

- 1 離水・乾燥を防ぎ、品質を保ちます。
- 2 冷蔵・冷凍下での黄ばみや劣化臭を抑えます。
- 3 ミルク感がアップして食味が向上します。

【配合目安】

通常配合：生クリームに対して砂糖6%、トレハ6%

冷凍耐性：生クリームに対して砂糖6%、トレハ10%



材 料

通常配合

生クリーム(乳脂肪分45%)	1000g
グラニュー糖	60g
トレハ®	60g

冷凍耐性をもたせる場合の配合

生クリーム(乳脂肪分45%)	1000g
グラニュー糖	50g
トレハ®	100g

作り方

- 1 材料すべてを合わせて泡立てる。

◎冷蔵保存による離水状態の比較



12%加糖
(砂糖6%+トレハ6%のみ)

6%加糖
(砂糖のみ)

砂糖6%のみだと糖割が低く離水しますが、トレハを上乗せして糖割を上げると離水が抑えられます。トレハは低甘味のため、甘さは砂糖の6%のみとさほど変わりません。さらにトレハは保水力が強いため、品質をより安定させます。

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。



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/>