

果実のサンド

トレハの効果

- サクサク軽く仕上がります
- 湿気にくくなります
- 風味が引き立ちます
- サンマルトの効果
- 保油力が高いため油の染み出しを防ぎます
- 果汁やジャムなど味付け素材をたくさん入れることができます



【配合・製法】

◆生地

	有塩バター	200g	① やわらかくしたバターにAを加えなめらかな状態になるまで立てる。
A	粉糖	56g	② 卵白を少量ずつ加えしっかり混ぜ合わせる。
	トレハ(微粉)	24g	
	卵白	40g	③ ふるったBを加えしっかり練る。
B	強力粉	160g	
	全粒粉	40g	
	ヘーゼルナッツパウダー	100g	
	アーモンドパウダー	40g	
			④ 成形し、180℃のオーブンで約20分間焼成する。

◆サンドクリーム

A	ショートニング	80g	① Aをクリーム状にし、Bを加え混ぜ合わせる。
	マーガリン	20g	
B	粉糖	75g	② あらかじめ作っておいたジャムを加え軽く混ぜる。
	サンマルト(ミドリ)	75g	
	ジャム*	63g	

〈※ジャム〉

A	水	30g	① Aを加熱・溶解させる。
	ペクチン*1	0.8g	
	トレハ	10g	
B	ハローデックス	16g	② Bを加えBrix85%くらいまで煮詰める。
	トレハ	12g	
C	果汁・ピューレ(Brix20%)	20g	③ Cを加えBrix80%まで煮詰める。 (レモンジャムの場合は果汁8g、50%クエン酸溶液0.6g)
	50%クエン酸溶液	0.3g	

*1 GENU pectin type 121-J slow set 三晶

◆仕上げ

生地1枚(6cm×3cm)6gにサンドクリーム20gのをせて、もう1枚ではさむ。

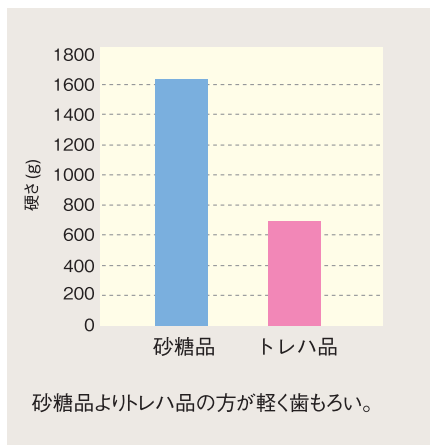
【製作者解説】

ヘーゼルナッツの香りとしっかりと存在感のある果実のクリームがうまく混ぜり合った常温流通のサンドクッキーになっています。

サブレン生地トレハを使うと食感が軽くなり、水分移行を抑える傾向にあります。

サンドクリームに使用したサンマルトはポーラスな形状で保油力の高い性質があるため、高温時にも油の染み出しを防ぐことができます。また油がしっかり保持されているため砂糖のみの時よりクリームが固めとなり、風味を付与する水分の多いピューレなどを多く入れても安定に保つことができます。

■生地の硬さ(歯もろさ)



■35℃でのサンドクリームの耐熱性



本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
「トレハ」「サンマルト」「ハローデックス」は林原の登録商標です。