

トレハシピ [菓子]

Gâteau roulé à la farine de riz

米粉ロールケーキ

【トレハ®の効果】

- ① でん粉の老化を抑え、しっとりときめ細かい生地が作れます。
- ② クレーム・シャンティからの水分移行を抑えます。*

【配合目安】

ロール生地の砂糖の約20%~40%をトレハに置換
クレーム・シャンティの生クリームに対して砂糖6%、トレハ6%



*:「特許第3362763号 クリーム類の製造方法 権利者 不二製油株式会社」

材 料

ロール生地	天板600×400	1本分
a	全卵	587g
	グラニュー糖	232g
	トレハ®	59g
米粉		176g
無塩バター		29g
b	生クリーム(乳脂肪分35%)	320g
	グラニュー糖	20g
	トレハ®	20g

作り方

- ① aを合わせて36°Cにし、泡立てる。
- ② ①に米粉を加え混ぜ合わせる。筋状にゆっくりと流れ落ち、その後すぐ消える状態になるまで混ぜる。
- ③ バターを加え、さくっくりと合わせる。
- ④ 天板に流し、上火175°C、下火150°Cで約10分間焼成する。
- ⑤ bを泡立てる。
- ⑥ 焼成した生地には、⑤を塗り巻き込む。

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/>