

ト レ ハ レ シ ピ [菓子]

Genoise

ジェノワーズ

【トレハ®の効果】

- ① 気泡が安定し、しっかりとした生地になります。
- ② 火通りが良く、フワッと柔らかい食感になります。
- ③ パサつきを抑え、冷解凍後も柔らかさを維持します。

【配合目安】

砂糖の30%をトレハに置換



材 料

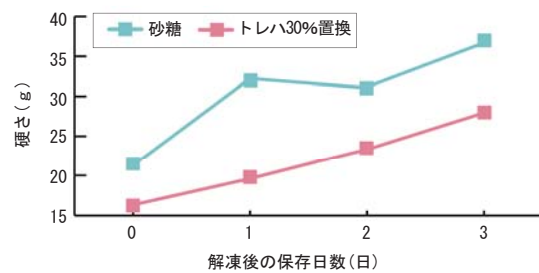
直径15cm 丸型4台分

a	全卵	500g
	グラニュー糖	210g
	トレハ®	90g
b	薄力粉	200g
	コーンスターチ	50g
	無塩バター	105g

作り方

- ① aを合わせて36°Cに調節し、しっかりと立てる。
※立て終わった時(すくい上げた生地がリボン状に落ちて跡を残す程度)に、30°C程度熱を残す。
- ② 合わせてふるったbを、加えて混ぜ合わせる。
- ③ 80°Cまで熱した無塩バターを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 型に流し、180°Cオーブンで約25~30分間焼成する。

◎ジェノワーズの冷解凍後の硬さの変化



冷解凍3日後までの硬さの変化を比較しました。
トレハを使用したスポンジは、解凍後も柔らかさが保たれていました。

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/>