

セミフレッドデザート

ゼリー&ムース

トレハの効果

- チルドでも冷凍(半解凍)でも美味しく食べられます
- 離水しにくくなります
- 保形性が得られます
- みかんのフレッシュな果汁感が残ります
- ムースの気泡が安定します



【配合・製法】

◆みかんゼリー

A	砂糖	52g	① Aを合わせて、ハローデックス、水を加えて加熱する。 ② 沸騰して溶けたら、あらかじめ温めておいたみかん果汁を加えてひと煮立ちさせる。 ③ 型に流して固める。(出来上がり重量400g、Brix32%)
	トレハ	30g	
	ゲル化剤製剤*1	4.8g	
	ハローデックス	36g	
	水	150g	
	みかん果汁	140g	

*1: 株式会社商事 パールアガー冷凍用34

◆ショコラムース

A	砂糖	13g	C	生クリーム(35%)	34g
	ココアパウダー	4g		トレハ	6g
	脱脂粉乳	7g		① Aを混ぜ合わせ、80℃くらいに加熱する。 ② Bを混ぜ溶かし、①に加えて混ぜ合わせる。 ③ 冷しながら攪拌し、とろみが出てきたら、7分立てにホイップしたCと合わせる。	
	水	20g			
	牛乳	5g			
B	湯(70℃)	10g			
	顆粒ゼラチン*2	1.3g			

*2: 新田ゼラチン(株) ゼラチン21

◆組み立て

型に流して固めたみかんゼリーの上にショコラムースを充填する。

【製作者解説】

冷やして食べても、冷凍して半解凍(セミフレッド)で食べても美味しく食べることができます。特に半解凍(冷蔵庫で約30分~1時間)ではシャリシャリとした食感で夏の暑い時期にほどよいひんやり感が味わえます。

今回トレハとハローデックスを組み合わせていますが、トレハは加熱によるみかん果汁の風味を損なうことなくフレッシュ感がそのまま、保形性があり、離水を防ぐことができます。そしてハローデックスは、食感がこんにゃくのようなもちりしたものになります。口の中でぶるぶる、とろっとした独特の食感を与えてくれます。

ムースショコラは、糖度を上げて安定化しているので、冷蔵や冷凍してもふわっと口どけのよいムースに仕上がっています。

■保形性と硬さ



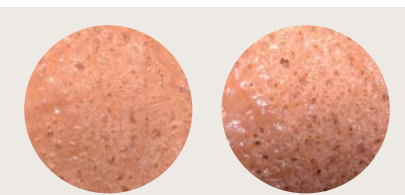
砂糖品

トレハ品

Brix32%に仕上げています。砂糖品は型から出すと広がりましたが、トレハ品は砂糖品ほどの広がりは見られませんでした。また硬さをレオメーターで測定すると砂糖品は柔らかく、トレハ品の方がしっかりした食感になりました。

	砂糖品	トレハ品
型から外した後の広がり	5 cm	4.5 cm
硬さ測定(硬さの単位:g)	6.1g	9.8g

■気泡の安定



砂糖品

トレハ品

ムースを調製し、それぞれの断面を比較しました。砂糖品は気泡が少なくつぶれています。トレハ品は気泡が多く残っています。

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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。

PTC-12.04.16.07T◎