

洋風カステラ

トレハの効果

- しっとりしてその状態が長く続きます。
- 柔らかさを保ちます。
- 気泡が安定します。
- 砂糖漬のピールの甘みと酸味がほどよく合います。



【配合・製法】

◆生地 (30cm×30cmの型一つ分)

A	全卵	300g	① Aを合わせて45℃に調節し、泡立てる。
	グラニュー糖	150g	② ①にふるった薄力粉を混ぜ合わせる。 (比重0.4を目安に)
	トレハ	50g	③ 型に流し、155℃のオーブンで約1時間 焼成する。(途中色づきをみてアルミホイルをかぶせる)
	ハローデックス	30g	
	はちみつ	70g	
	水	15g	
	フルーツ砂糖漬*1	180g	*1:ミックスフルーツAC5 150g 清見スライスSS 30g うめはら
	薄力粉*2	150g	*2:特宝笠 増田製粉

■アレンジ(グレース)

◆トレハ

トレハ	210g	① 全材料を加えて75℃くらいまで加熱して、半透明な状態にする。
ハローデックス	14g	② 70℃に保温し、表面にかける。
水	35g	

◆トレハ微粉

トレハ(微粉)	200g	① ハローデックス、水を沸騰させる。
粉糖	14g	② トレハと粉糖を加えて60℃設定の湯せんでなめらかな状態になるまで混ぜ合わせる。
ハローデックス	18g	③ 60℃に保温し、表面にかける。
水	34g	

【製作者解説】

手軽に洋菓子の型で焼成するカステラの配合を作りました。かなりしっとりした生地になっています。フルーツの砂糖漬の味が引き立ちほどよい甘さでカステラのずっしりした中にもふわふわの食感に仕上がっています。

トレハを加えると卵の気泡が安定します。完全にたたせないカステラにはとくに効果的です。この作り方は途中泡きりをしないので、最初に空気抜きを行なうのですが、砂糖のみではそこで泡がつながり大きくなりますが、トレハはあまり変わりません。

ハローデックスを必要以上に入れすぎるとどろりすぎて表面がべたつきやすくなるのでほどよい量にとどめておくことをおすすめします。

今回は色とりどりのピールをいれていますので、クリスマスに販売してみたいかがでしょうか。

■断面のきめ



砂糖は大きい気泡がところどころに見えますが、トレハはまんべんなくきめが揃っています。

■アレンジ

表面にグレースをかけて食感差が楽しめます。



トレハでザクザク食感に



トレハ微粉で白くなめらかに