

Madeleine orange

マドレーヌ・オレンジ

【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑え、オレンジの風味を引き立てます。
- ② キメが細かく柔らかく焼きあがります。

【配合目安】

砂糖の20~40%をトレハに置換
糖の約8%をハローデックスに置換



材 料

50個分

	全卵	500g
a	トレハ®	90g
	グラニュー糖	450g
b	ハローデックス®	50g
	蜂蜜	50g
c	薄力粉	410g
	ベーキングパウダー	5g
	無塩バター	450g
	コアントロー	50g
	オレンジゼスト	3個

*ハローデックスは、低甘味でキレイの良い味質の水飴です。水飴のかわりに使用するとさらしっとりします。
詳しい情報をお知りになりたい方は、こちらへ
<http://www.food.hayashibara.co.jp/product/index.html>

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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。

作り方

- ① 全卵のコシを切り、混ぜ合わせたaを加え、30℃程度の湯煎で溶かす。
- ② ①にbを入れて混ぜる。
- ③ ふるったcを加え混ぜる。
- ④ オレンジゼストを加える。
- ⑤ 溶かした無塩バターを加え、最後にコアントローを入れ混ぜる。
- ⑥ 冷蔵庫で一晩休ませる。
- ⑦ 型に流し、オーブンで約10分間焼成する。
(オーブン温度：上火180℃ 下火160℃)

◎気泡のでき方の違い



トレハ使用



トレハ不使用

砂糖のみのマドレーヌは比較的大きい気泡ができています。一方、トレハで一部置換すると、小さい気泡が集まった状態でキメ細かくなります。