



ふんわり乳菓

トレハの効果

- さっくり軽く仕上げています
- 口どけがよくなります
- しっとり感が長持ちします

【配合・製法】

◆生地

<table border="0"> <tr><td>卵黄</td><td>80g</td></tr> <tr><td>食感改良用ミックス*1</td><td>6g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>26g</td></tr> <tr><td>トレハ</td><td>28g</td></tr> <tr><td>ハローデックス</td><td>10g</td></tr> <tr><td>全脂粉乳</td><td>40g</td></tr> <tr><td>食用加工油脂*2</td><td>8g</td></tr> <tr><td>加糖練乳</td><td>100g</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td>60g</td></tr> <tr><td>重曹</td><td>2g</td></tr> <tr><td>水</td><td>2g</td></tr> </table>	卵黄	80g	食感改良用ミックス*1	6g	砂糖	26g	トレハ	28g	ハローデックス	10g	全脂粉乳	40g	食用加工油脂*2	8g	加糖練乳	100g	無塩バター	60g	重曹	2g	水	2g	<table border="0"> <tr><td>D</td><td>薄力粉</td><td>200g</td></tr> <tr><td></td><td>ベーキングパウダー</td><td>1.6g</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> ① 卵黄にAを加えて混ぜ合わせる。 ② Bを加えて混ぜ合わせ、湯煎にかけて糖を溶かす。 ③ 生地温度を30℃くらいに下げ、Cを加える。 ④ ふるった Dを加え混ぜ合わせる。 ⑤ 一晩やすませる。 <p><small>*1 さっくり名人 理研ビタミン *2 エマテックN-100V 理研ビタミン</small></p>	D	薄力粉	200g		ベーキングパウダー	1.6g
卵黄	80g																												
食感改良用ミックス*1	6g																												
砂糖	26g																												
トレハ	28g																												
ハローデックス	10g																												
全脂粉乳	40g																												
食用加工油脂*2	8g																												
加糖練乳	100g																												
無塩バター	60g																												
重曹	2g																												
水	2g																												
D	薄力粉	200g																											
	ベーキングパウダー	1.6g																											

◆餡 1 (黄味餡)

<table border="0"> <tr><td>白生餡</td><td>500g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>250g</td></tr> <tr><td>トレハ</td><td>100g</td></tr> <tr><td>水</td><td>450g</td></tr> <tr><td>ハローデックス</td><td>70g</td></tr> <tr><td>加糖練乳</td><td>50g</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>100g</td></tr> <tr><td>生クリーム(乳脂肪分35%)</td><td>40g</td></tr> </table>	白生餡	500g	砂糖	250g	トレハ	100g	水	450g	ハローデックス	70g	加糖練乳	50g	牛乳	100g	生クリーム(乳脂肪分35%)	40g	<table border="0"> <tr><td>無塩バター</td><td>40g</td></tr> <tr><td>卵黄</td><td>50g</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> ① Aを火にかけて沸騰させる。 ② 白生餡を3回にわけて加える。 ③ Bを加えて煮詰める。 ④ 無塩バターを加え、Brix64%ぐらいになったら卵黄を加え、Brix67%に仕上げる。 <p>※軽くしたい場合KENMIXで攪拌し空気を抱き込ませるか出来上がり直前に多めに混ぜる。</p>	無塩バター	40g	卵黄	50g
白生餡	500g																				
砂糖	250g																				
トレハ	100g																				
水	450g																				
ハローデックス	70g																				
加糖練乳	50g																				
牛乳	100g																				
生クリーム(乳脂肪分35%)	40g																				
無塩バター	40g																				
卵黄	50g																				

◆餡 2 (黒ごま、パイナップル餡)

<table border="0"> <tr><td>白生餡</td><td>500g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>250g</td></tr> <tr><td>トレハ</td><td>100g</td></tr> <tr><td>ハローデックス</td><td>100g</td></tr> <tr><td>水</td><td>500g</td></tr> </table>	白生餡	500g	砂糖	250g	トレハ	100g	ハローデックス	100g	水	500g	<ol style="list-style-type: none"> ① 通常の方法で仕込む。 <p>※黒ごま餡は黒ごま42g、パイナップル餡はパイナップルジャム95gを上がる直前に混ぜこみBrix67%に仕上げる。</p>
白生餡	500g										
砂糖	250g										
トレハ	100g										
ハローデックス	100g										
水	500g										

◆仕上げ

- ① 生地10gで餡20gを包餡する。
- ② 上火205℃、下火170℃のオーブンで約10分間焼成する。

【製作者解説】

しっとりしていますが、軽く口どけのよい食感に仕上げました。口どけを重視した饅頭です。生地や餡にトレハを使うと食感が軽くなり口の中に残りません。

饅頭は餡と生地のバランスや焼成条件により品質に影響を及ぼしますが、生地か餡にトレハを使用することで、水分を保てる性質があるため保存しても生地のべたつきや餡の白けなどが起きにくくなります。また中に入れる餡をしっとりとした状態に保たせるためにはある程度の糖度が必要になります。トレハとハローデックスを使用し甘味を下げ糖濃度を高くすることで安定な焼饅頭が実現できます。糖度の目安はBrix67%です。餡にトレハを使うとほどよく粘度がでるため空気をだいて軽くなりますが、乾燥はしにくい餡に仕上がります。

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。

■2週間保存後の状態(常温保存)



砂糖品

トレハ品

生地にトレハを使用すると経時変化による餡の白けを防ぐことができる。

■餡:空気の抱き込み

	砂糖品	トレハ品
空気の入り	1.16 倍	1.19 倍

※KENMIX Speed4 1分間攪拌



砂糖品

トレハ品

同じ糖度ではトレハの方が粘度がでるため空気をだきこみやすくふわっと軽く仕上がる。