

トレハシピ [菓子]

Pate a cake

パート・ケーキ

【トレハ®の効果】

- 1 甘さを抑えることができます。
- 2 しっとりとした食感になります。
- 3 生地がつながりやすく、分離しにくくなります。

【配合目安】

砂糖の約20%をトレハに置換



材 料

16cm×7cm×高さ6cm パウンド3台分

発酵バター	240g
グラニュー糖	190g
トレハ®	50g
蜂蜜(アカシヤ)	33g
全卵	220g
キルシュ	43g
薄力粉	240g
a ーベーキングパウダー	2.5g

作り方

- 1 ポマード状にしたバターに、合わせたグラニュー糖、トレハを加え、15~18℃の温度を維持して擦り合わせる。
- 2 蜂蜜(アカシヤ)を加えて混ぜてから、全卵を少しずつ加えて攪拌する。※空気を抱きすぎないように、立てすぎないこと。分離するギリギリの状態を見極める。
- 3 ふるったaを加えて混ぜ合わせる。
- 4 キルシュを加える。
- 5 型に流し、180℃のオーブンで45分間焼成する。

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/>