

パイナップルケーキ

トレハの効果

- 焼成時の油の染み出しを防ぎます
- 口どけがよくなります
- ジャムの爆発を防ぎます
- 軽い食感になります



【配合・製法】

◆生地

A <ul style="list-style-type: none"> 無塩バター ——— 140g ラード ————— 140g グラニュー糖 ——— 70g トレハ ————— 20g 全卵 ————— 100g 	B <ul style="list-style-type: none"> 薄力粉 ————— 450g 脱脂粉乳 ————— 80g 	① Aをポマード状にし、グラニュー糖とトレハを加えすり合わせる。 ② 全卵を2回に分けて加え、混ぜ合わせる。 ③ ふるったBを加え、混ぜ合わせる。
--	--	---

◆パイナップルジャム

A <ul style="list-style-type: none"> パイナップル(生) — 200g グラニュー糖 ——— 106g トレハ ————— 51g ペクチン ————— 3.5g ハローデックス — 20g 	① ミキサーでパイナップルを粉碎し、あらかじめ混合しておいたAを加え加熱する。 ② 煮詰まってきたらハローデックスを加えBrix70%まで煮詰める。
--	---

◆いちごジャム

A <ul style="list-style-type: none"> いちご(生) ————— 200g グラニュー糖 ——— 106g トレハ ————— 50g ペクチン ————— 3.8g 	50%クエン酸液 ——— 2g ① パイナップルジャムと同様に作り、最後にクエン酸液を加える。
--	--

◆仕上げ

- ① 生地27gでジャム20gを包む。
- ② 型に入れて焼成する(上火・下火170℃で8分間、裏返して4分間焼成)。

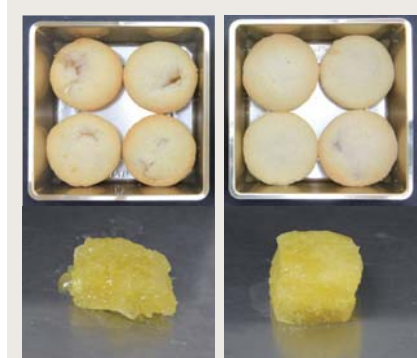
【製作者解説】

台湾のパイナップルケーキを日本風にアレンジしてみました。中のジャムは色々な果物で作ることができます。

生地にトレハを入れると、製造時に卵をいれたときの乳化状態が安定し、分離しにくくなります。そのため焼成時の油の染み出しを防ぎます。また、生地の食感は軽くなりジャムの風味が引き立ちます。

ジャムにトレハとハローデックスを入れるとセット力が強くなり、加熱によるジャムの爆発を防ぐことができます。

■ジャムの保形性と焼成時の爆発



砂糖品はセット力が弱いですが、トレハ品はセット力が強いので、加熱時の爆発を防ぐ。

■焼成中の状態



砂糖品は枠から油が染み出しているが、トレハ品は油が染み出していない。