



おもち

【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑え、もち本来の風味や弾力が残る配合です。
- ② もちもちとした食感を保ちます。

【配合目安】

もち米に対して約10%を加える。



材 料

【4人分】

もち米	1000g
トレハ®	110g
熱湯*	150g

※:もちのコンはお好みにより手水を増やし調整してください

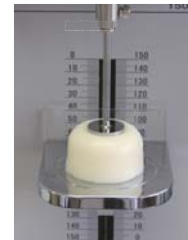
作 り 方

- ① もち米を前日から水に浸しておきます。
- ② 吸水したもち米を30~40分間蒸します。
- ③ トレハと熱湯を合せて溶かし、シロップを作ります。
- ④ 蒸し終わったもち米をもち搗き機に移し、③のシロップを手水として搗き込みます。

◎製造日翌日(10℃保存)のかたさ比較



トレハ使用



トレハ不使用

もちを10℃で翌日まで保存し、レオメーター(サン科学製)で、600gの負担をかけて比較してみました。トレハを搗きこんだもちは、同じ力で押さえても翌日もやわらかいことがわかります。

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/>