

ト レ ハ レ シ ピ [菓子]

Sorbet

ソルベ

【トレハ®の効果】

- ① スプーン通りがよく、舌触りがなめらかになります。
- ② 甘さを抑え、果汁の味を引き立てます。

【配合目安】

全体の3~8%にトレハを置換。
全体の5~10%にハローデックスを置換。



材 料

(Mango マンゴー)	仕上がりBrix26%	
マンゴー・ピューレ(10%加糖)	745g	
a	グラニュー糖	51g
	トレハ®	34g
	ハローデックス®	55.5g
	水	114.5g

(Pabana パパナ)	仕上がりBrix26%	
パパナ・ピューレ(10%加糖)	660g	
b	グラニュー糖	35g
	ハローデックス®	43g
	水	161g

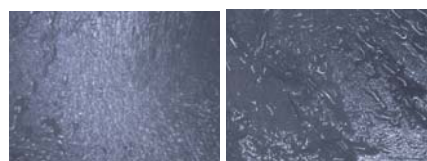
*ハローデックスは、低甘味でキレの良い味質の水飴です。水飴のかわりに使用するとなめらかな食感になります。
詳しい情報をお知りになりたい方は、こちらへ
<http://www.food.hayashibara.co.jp/>

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 aまたはbを混ぜ合わせ、加熱して溶かす。
- ② ①にピューレを加え、ソルベマシンにかける。

◎氷の結晶の大きさの違い



5%トレハ水溶液 5%砂糖水溶液

食感の違いは、氷の結晶の大きさによるものです。
砂糖水溶液の氷の結晶は粗く、トレハ水溶液の氷の結晶はキメ細くなります。よってトレハを使用するとなめらかな食感のソルベになります。