



【配合・製法】

◆黒糖蒸しパン

A	全卵	60g	① Aを合わせ湯せんで30℃くらいまで熱をつける。
	黒糖	180g	
	トレハ	100g	
	水	160g	
B	薄力粉	200g	② ふるったBを①に加え混ぜ合わせる。 ③ 太白胡麻油を加え混ぜ合わせる。 ④ 型に流し、スチームコンベクションオープン(100℃)で20分蒸す。
	イスパタ	5g	
	太白胡麻油	30g	

◆チーズ蒸しパン

A	全卵	100g	① Aを合わせ36℃くらいまで熱をつけ、泡立てる。
	トレハ	50g	
	サンマルト	50g	
	クリームチーズ	35g	
B	薄力粉	70g	② 湯せんでなめらかにしたクリームチーズに少量の①を混ぜ合わせ、残りの①に加え混ぜ合わせる。 ③ ふるったB、粉チーズ、塩を加え混ぜ合わせる。 ④ 太白胡麻油を加え混ぜ合わせる。(比重の目安0.55～0.6) ⑤ 型に流しスチームコンベクションオープン(100℃)で10分蒸す。
	脱脂粉乳	5g	
	粉チーズ	18g	
	塩	1.5g	
	太白胡麻油	20g	

【製作者解説】

いろんな蒸しパンを作りました。黒糖蒸しパンはイスパタで膨らませています。トレハを使うと割れが大きくなりました。また断面をカットするとキメが細かくそろっています。食べると口当たりが軽くしっとりしています。またチーズ蒸しケーキは共立て法で作りました。トレハで卵の気泡が安定するため作りやすくなります。こちらは菓子というよりは甘さがほとんど感じられないため、食事のときに食べる惣菜パンのようなイメージです。チーズの味が引き立ち軽い食感になります。

蒸しパン

トレハの効果

- ふわっと膨らみ柔らかさが維持されます
- キメが揃い細かくなります
- 甘さをつけず惣菜風に仕上げることもできます

■割れ方の比較



砂糖品 トレハ品

トレハ品の方が割れ方が大きくなっている。

■断面のキメ



砂糖品 トレハ品

断面をカットすると砂糖は気泡が不均一になっている。トレハ品は全体がキメ細かい気泡になっている。

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」「サンマルト」は林原の登録商標です。