



## チルド団子

### 【トレハ®の効果】

- ① チルド(4℃)3日間保存後も、作りたてに近い食感を保ちます。
- ② トレハと酵素を併用することで、食感のコントロールができます。

### 【配合目安】

粉に対してトレハ15%、砂糖15%を加える。



### 材 料

(加糖率30%、酵素量0.1%)

上用粉	1000g
水Ⅰ	1000g
トレハ®	165g
グラニュー糖	150g
酵素*	1g
水Ⅱ	1g

※仕上がりBrix 52%

\*: ニューモチエース100 理研ビタミン株式会社製

### 作り方

- ① 上用粉と水Ⅰを混ぜ、30分以上吸水する。
- ② ①を105℃で30分間蒸す。
- ③ 蒸しあがった生地を80℃に保温しながら、トレハとグラニュー糖を混ぜ込む。
- ④ 酵素と水Ⅱを混合し、保温した③に混ぜ込む。
- ⑤ 成形、冷却する。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。  
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。また、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。



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/>