

# 生ブラウニー

## 【トレハ®の効果】

- 1 しっとりした生地に仕上がります。
- 2 なめらかで濃厚なチョコレートの状態を保ちます。

## 【配合目安】

砂糖の25%をトレハに置換



### 材 料

【18個分 約φ4cm×高さ2cm大】

a	チョコレート(カカオ分56%)	120g
	無塩バター	100g
b	全卵	150g
	グラニュー糖	105g
	トレハ®	28g
	薄力粉	80g

### 作り方

- 1 aを溶かす。
- 2 bをすり混ぜ、1を合わせる。
- 3 ふるった薄力粉を合わせる。
- 4 マフィン紙型に生地(30g)を充填する。
- 5 オーブン(上火180℃、下火160℃)で9~10分間焼成する。

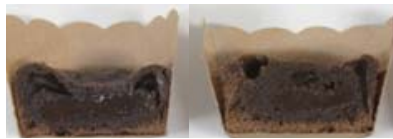
※焼き時間は、条件によって調節してください。

例) 同じ型に生地45g充填する場合(高さ3cm大)  
... 14分~15分(同じ焼き温度条件)

### ◎中心部の状態比較



トレハ使用



トレハ不使用

同じ焼成時間で比較しました。トレハを使用した生ブラウニーは、柔らかい状態が保たれています。トレハは火通りが良いですが、ゆるやかに固まりますのでしっかりと火を入れても、なめらかな状態に仕上がります。

当社での試作例です。条件は自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。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。