

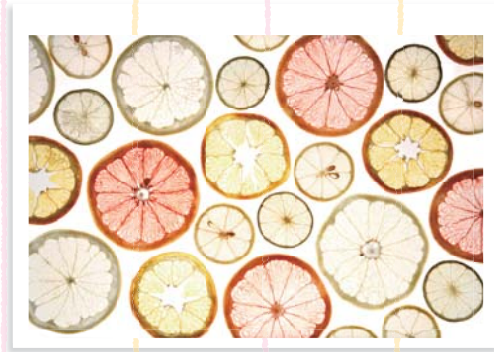
フルーツチップス

【トレハ®の効果】

- ① 湿気にくくパリッと仕上がります。
- ② 透明感があり、フルーツの味と色が残ります。

【配合目安】

沸騰させたトレハ40%水溶液に約30分間浸ける



材 料

| | |
|-----------|-----|
| 果物※1 (冷凍) | 30g |
| 水 | 75g |
| トレハ® | 50g |

※1 レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライムなどの柑橘類

作り方

- ① 冷凍した果物を1mm程度の厚さにスライスする。
- ② トレハと水を合わせて沸騰させ、シロップを作る。
- ③ スライスした果物をシルパットに並べて、沸騰させたシロップを注ぐ。ラップフィルムをかけて約30分間浸漬してトレハを浸透させる。
- ④ 余分なシロップを切り、シルパットに並べて60℃で一晩程度、あるいは80℃で2~3時間、乾燥機またはコンベクションオーブンで乾燥させる。
(レモンは変色しやすいので60℃で乾燥させる。)

上手に作るポイント

- ◆ スライスにはなるべく電動スライサーなどを用いて厚さが均一になるようにしてください。
- ◆ 乾燥温度や時間は状態を見ながら調整してください。
- ◆ 乾燥のためには適度な風が必要ですが、強すぎると野菜のスライスが吹き飛ばされてしまうこともあるのでご注意ください。
- ◆ 乾燥機やコンベクションオーブンがなく、デッキオーブンで作る場合は焦げ付くことがあるので、天板を浮かせてください。その場合、80℃に設定しダンパーを開け、火を落として乾燥してください。

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。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。