

葛桜

【トレハ®の効果】

- ① 冷蔵・冷凍してもやわらかさと透明感を保ちます。
- ② 生地がやわらかくなるので、包餡しやすくなります。

【配合目安】

糖全体の42%をトレハに置換、50%をハローデックスに置換。



材 料

【40個分】

生地

葛粉	100g
トレハ®	170g
ハローデックス®	200g
砂糖	30g
水	450g

中餡

赤並餡	800g
-----	------

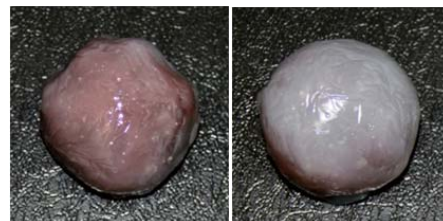
仕上げ

桜葉	適量
----	----

作り方

- ① 餡を20gずつ丸める。
- ② 生地を材料をすべて混ぜ合わせる。
- ③ 半返しになるまで練る。(Brix45~47%)
- ④ 生地を65℃に保温しながら包餡する。
- ⑤ ぬれ布巾の上に並べ、10分間蒸す。
- ⑥ 蒸し器中で粗熱をとる。
- ⑦ 桜葉で包む。

◎冷解凍後の比較



トレハ使用

トレハ不使用

不用品は、白く濁っているのに対し、トレハ使用品は、つややかで透明感を保っている。

当社での試用例です。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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。