

クレーム・パティシエール

【トレハ®の効果】

- ① 冷蔵中の離水や硬化を抑え、みずみずしさを保ちます。冷凍も可能です。
- ② 甘さを抑え、後味がすっきりします。
- ③ ミルク感がアップします。

【配合目安】

糖の40%に使用



材 料

【冷凍しない場合】

a	牛乳	1000g
	バニラ棒	1本
b	卵黄	200g
	グラニュー糖	150g
	トレハ®	100g
c	薄力粉	50g
	コーンスターチ	50g

【冷凍する場合】

a	牛乳	1000g
	トレハ®*1	10g
	バニラ棒	1本
b	卵黄	200g
	グラニュー糖	100g
	トレハ®	190g
c	薄力粉	25g
	コーンスターチ	25g

*1: 冷凍する場合には牛乳を炊き込む必要があり、牛乳臭と薄膜が張るのを防ぐためにaにもトレハを加える。

作り方

- ① aを沸騰させ（冷凍する場合には炊き込み）、すり合わせたbとcを混ぜ合わせたものに注いで合わせる。
- ② 濾して鍋にもどして炊きあげる。
- ③ バットに移し、表面にバター（配合外）を薄く塗ってラップを密着させ、氷をあてて冷ます。

◎冷蔵保存後の離水の比較



トレハ使用

トレハ不使用

冷蔵保存4日後を比較しました。同じ糖度でも砂糖の方は離水して縮みを起こしていますが、トレハ40%置換の方は状態が変わりません。

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。