



チルドおはぎ（冷凍タイプ）

【トレハ®の効果】

- ① 冷凍しても、冷凍前の状態を維持します。
- ② 甘さを抑え、朝生のようなみずみずしさのあるおはぎです。
- ③ 冷凍→チルド(4℃)で、2日間日持ちします。

【配合目安】

もち米に対して50~60%を加える。



材 料

【約100個分】

生地 (Brix45%)

もち米	1000g
トレハ®	620g
湯	800g
塩	4g

餡 (Brix50%)

生餡	1000g	
a {	砂糖	630g
	トレハ®	78g
	水	1000g
寒天	16g	

作 り 方

生地

- ① もち米を前日から水に浸しておき、水気を切って蒸す。
- ② 湯にトレハ、塩を加えて蜜(80℃)を作る。
- ③ ①に②を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 蜜が浸透するまで蒸らす。(時々混ぜる)

餡

- ① 鍋にaを入れて、加熱し糖を溶かす。
- ② 沸騰したら生餡を3回に分けて加え、混ぜ合わせる。
- ③ 水(配合外)で戻した寒天を加える。
- ④ 煮詰めて水分をとばす。(仕上がりがBrix50%)
- ⑤ 小分けに取り出して冷ます。

仕上げ

生地25g、餡25gで成形する。

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。