

介護食

冷凍できる豆乳プリン

【トレハ®の効果】

冷凍しても

- ① 口中でばらけにくく、嚥下しやすい物性になります。
- ② スの発生を抑えます。
- ③ 硬さの変化を小さくします。

【配合目安】

全体量に対して約10%をトレハに置換



スマイルケア食分類: 赤B
嚥下食ピラミッド : L1
UDF区分: 4
学会分類2013: 嚥下調整食1j

材 料

【60g/個で約20個分】

豆乳	1000g
ゼラチン	18g
砂糖	114g
トレハ®	136g

作り方

- ① 豆乳を70℃に保温する。
- ② 豆乳の一部にゼラチンを加え、30分以上膨潤させた後、攪拌してゼラチンを溶かす。
- ③ 耐熱性の袋に残りの豆乳、砂糖、トレハを入れて、袋の口を閉じ、よく振り混ぜて溶かす。
- ④ ②を加えて袋の口を閉じ、混ぜる。
- ⑤ 80℃の湯煎で30分間加熱する。
(スチームコンベクションオープンのスチームモードでも可)
- ⑥ 容器に60gずつ充填し冷却した後、-20℃で冷凍保存する。

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。