

Crème au beurre

クレーン・オ・ブール

【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑え、すっきりと軽い後味になります。
- ② 乾燥を防ぎ、冷蔵庫臭などのおいがつかしません。
- ③ 油の染み出しを抑え、品質を保ちます。

【トレハ配合目安】

全卵タイプ：砂糖の20%をトレハに置換

ムラング・イタリエンヌタイプ：砂糖の30%をトレハに置換



材 料

全卵タイプ

a	全卵	200g
	グラニュー糖	176g
	トレハ®	44g
b	有塩バター	150g
	無塩バター	150g
	ショートニング	100g
	ダークラム	適量

ムラング・イタリエンヌタイプ

a	グラニュー糖	306g
	トレハ®	144g
	水	100g
b	卵白	300g
	グラニュー糖	30g
	無塩バター	400g

作 り 方

【全卵タイプ】

- ① aを合わせて55℃まで温めてから、泡立てる。
- ② 30℃程度まで冷めたら、bを順に少量ずつ合わせる。
- ③ ダークラムを加え、キメの整った軽い状態に仕上げる。

【ムラング・イタリエンヌタイプ】

- ① aを火にかけて、118℃まで煮詰める。
- ② bを泡立てる。
- ③ ②に①を少しずつ入れて泡立て、ムラング・イタリエンヌをつくり、300g計量する。
- ④ ポマード状にしたバターに③の半量(150g)をしっかりと合わせる。
- ⑤ ③の残りを加えて軽く合わせる。

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。