

ムラング・セック

【トレハ®の効果】

- ① サクサクとした食感に仕上がります。
- ② 果汁を添加しても品質のよいものができます。
- ③ 湿気にくく、日持ちをのばします。

【配合目安】

トレハで組み立てた場合
糖の83~90%にトレハを使用



材 料

a	卵白	120g
	トレハ®	84g
	グラニュー糖	16g
b	トレハ®	60g
	コーンスターチ	10g
	ドライイチゴ(刻む)	25g

作り方

- ① aの卵白のコシを切ってトレハとグラニュー糖を加え、30℃まで温めてトレハを完全に溶かす。
- ② ①を16℃に調節し、中高速で完全に泡立てる。
- ③ bを加えて混ぜる。好みの形に絞る。
- ④ 80℃以下の捨て火のオーブンで一晩乾燥させる。または80℃のコンベクションオーブンで3時間乾燥させる。

ムラング・フリユイ

材 料

a	卵白	120g
	トレハ®	65g
b	イチゴ果汁(5倍濃縮)	87g
	トレハ®	25g
c	トレハ®	60g
	コーンスターチ	10g

作り方

- ① aの卵白のコシを切ってトレハを加え、6分立てに泡立てる。
- ② bをBrix75%まで煮詰めて①に加え、さらに泡立てる。
- ③ cを加えて混ぜる。好みの形に絞る。
- ④ 80℃以下の捨て火のオーブンで一晩乾燥させる。または80℃のコンベクションオーブンで3時間乾燥させる。

