

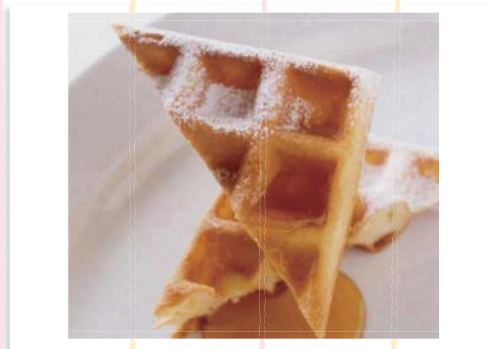
# ワッフル

## 【トレハ®の効果】

- 1 生地が合わせやすく、ボリュームがでます。
- 2 焼きあがり軽く仕上がります。
- 3 バサつきを抑え、柔らかい食感を保ちます。

## 【配合目安】

メレンゲありの場合：糖の30%～50%置換  
メレンゲなしの場合：糖の20%置換



## 材 料

【5枚分】

a	薄力粉	175g
	トレハ®	40g
b	牛乳	160g
	生クリーム(乳脂肪分38%)	30g
	卵黄	1個分
	バニラエッセンス	1g
	無塩バター(溶かしバター)	160g
c	卵白	85g
	グラニュー糖	35g
	トレハ®	30g

## 作り方

- 1 aにbを加えながら搅拌し、卵黄、バニラエッセンスを加える。溶かしバター(人肌より高め温度)を数回に分けて加える。
- 2 cでしっかりとしたメレンゲを立てて、1に加えて混ぜる。
- 3 ワッフルメーカーの高温で7分間焼成する。

### ◎生地の状態の比較



トレハ品



砂糖品

仕込みから2時間後の生地を比較すると、トレハを加えたほうが落ちが少なくボリューム感を持続しています。状態もツヤがあってなめらかです。

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。