

ジェラート

【トレハ®の効果】

- ① なめらかな舌触りに仕上がります。
- ② ミルクのベースを基本にし、素材を変えれば、バリエーションが広がります。

【配合目安】

砂糖の25%にトレハを使用



材 料

【ミルクベースの配合:アイスクリーム】

ジャージー牛乳	686g
生クリーム（乳脂肪35%）	146g
砂糖	122g
トレハ®	40g
安定剤*1	3g
乳化剤*2	3g

*1: NN-305 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
*2: DM-S 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

【アレンジ例: アイスミルク】

①ストロベリー

ミルクのベース	816g
フレーズピューレ*3	92g
いちご	92g

*3: フレーズピューレ(Brix20%) ポワロン社

②マンゴー

ミルクのベース	770g
マンゴーピューレ*4	230g

*4: マンゴーピューレ(Brix19%) ポワロン社

作 り 方

- ① 砂糖、トレハ、安定剤、乳化剤を混合する。
- ② ジャージー牛乳を攪拌しながら①を加え、更に生クリームを加える。
- ③ ②を加温し、80℃達温後10分間保温し、殺菌する。
- ④ ホモジナイザーにかけて、乳化させ、ミルクのベースとする。
〈ミルク味の場合〉
- ⑤ ④を冷却後、アイスクリームフリーザーにかける。

- ① いちごを5ミリ角にカットする。
- ② ミルクのベースにフレーズピューレを加えて、アイスクリームフリーザーにかける。
- ③ フリージング仕上がり直前に、①を加える。
- ① ミルクのベースにマンゴーピューレを加えて、アイスクリームフリーザーにかける。