



わらび餅

【トレハ®の効果】

- ① つややかでみずみずしく仕上がります。
- ② 離水を抑えます。
- ③ 冷凍解凍しても柔らかさを維持します。

【配合目安】

砂糖の30～40%を置換。



材 料

本わらび粉	200g
グラニュー糖	500g
トレハ®	300g
水	1000g
きな粉	適量

作 り 方

- ① 本わらび粉、グラニュー糖、トレハに配合の水のうち200gを加えて火にかける。
- ② 別に残りの水800gを沸騰させて①に加え、均一の状態に混ぜ合わせる。
- ③ 羊羹舟の底にきな粉を敷いて②を流し、上面にきな粉をふる。
- ④ 常温で一晩おき、適当な大きさに切る。

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。