

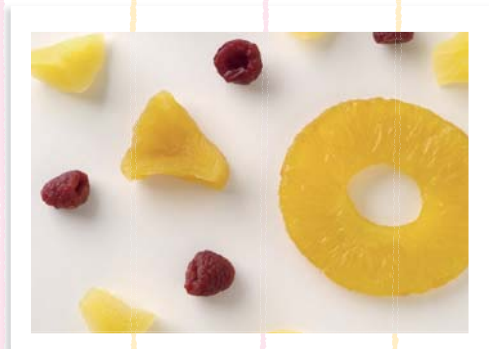
フリュイ・コンフィ

【トレハ®の効果】

- 1 フルーツのフレッシュ感が残ります。
- 2 淡い色のフルーツでも色鮮やかに仕上がります。
- 3 甘さを抑えます。

【配合目安】

砂糖の40~50%をトレハに置換



材 料

	リンゴまたはパイナップル	200g
a	トレハ®	52g
	水	148g
b	グラニュー糖	30g
	トレハ®	20g
c	グラニュー糖6:トレハ4混合	適量

作り方

- 1 フルーツを適当な大きさにカットする。
- 2 aで26%トレハ溶液をつくり、①とともに袋に入れて真空含浸させ、一晩おく。
- 3 90℃で3分間加熱し、蜜を切ってbをまぶす。
(果実4:糖1の割合でまぶす)。
- 4 70℃で45分間蒸し、冷めたら蜜を切って50℃で24時間乾燥させる (Brix42%程度)。
- 5 cをまぶして冷ます(パイナップルを大きめにカットする場合、再度cをまぶし、2時間程度乾燥させる)。

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。