

ト レ ハ レ シ ピ [パン]

パイコロネ レモン味

【トレハ®の効果】

- ① 浮きが良い生地になります。
- ② 吸湿しにくく、サクサク食感が残ります。
- ③ 餡の甘さを抑え、レモンの風味を引き立てます。

【トレハ配合目安】

生地：対粉約20%
餡：生餡の約20%にトレハ、約15%をハローデックスに置換

【プルランの効果】

- ① 餡を高く煮詰めても、滑らかさを保ちます。

【プルラン配合目安】

生餡の0.5%に使用



材 料

	【生地】	(g)
	有塩バター	200
a	薄力粉	125
	強力粉	125
	トレハ®	24
	水	125
	トレハ®	40
	【レモン餡】	(g)
b	砂糖	250
	トレハ®	100
	プルラン	2.5
	水	500
	白生餡	500
	ハローデックス®	104
c	レモンクリーミーペースト*1	90
	10mmレモンペースト(無糖)*2	45
	はちみつ	18

*1: レモンクリーミーペースト 株式会社うめはら
*2: 10mmレモンペースト(無糖) 愛媛果汁食品株式会社

作 り 方

【生地】

- ① 有塩バターを1cm角に切る。
- ② aに①を加え軽く混ぜ、水を加えて混ぜる。
- ③ トレハを加えて軽く合わせる。

【レモン餡】

- ① bを混合し、水に加えて沸騰させる。
- ② 白生餡を3回に分けて加え、煮詰める。
- ③ ハローデックスを加えてBrix65%まで煮詰める。
- ④ cを加え、さらに煮詰める。(Brix65%)。

【仕上げ】

- ① 生地をコロネ型に成型する。
- ② 全卵(分量外)を塗って焼成する。(190°C 10~20分間)
- ③ 生地が冷めたら、レモン餡を充填する。

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。
※「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。