



団子

【トレハ®の効果】

- ① 時間が経っても硬くなりにくいです。
- ② たれや餡との水分移行を抑えます。

【配合目安】

粉に対してトレハを約10%使用



材 料

上用粉	300g
水	300g
トレハ®	33g

作 り 方

- ① 全ての材料をボールに入れしっかり混ぜ、1時間程度なじませる。
- ② 小さなかたまりに分けて、蒸す。
5分程度蒸したところで、一旦取り出し餅搗き機でなめらかになるまで搗く。
- ③ 再度小さなかたまりに分けて、蒸す。
5分程度蒸し、一旦取り出し、餅搗き機でなめらかになるまで搗く。
- ④ 再度小さなかたまりに分けて蒸す。
20分程度蒸し、餅搗き機でなめらかになるまで搗く。
- ⑤ お好みの形で成形する。

アレンジ例 みたらし団子のたれ



グラニュー糖	93g
トレハ®	10g
醤油	46g
片栗粉	18g
かつおだし	0.6g
水	200g

当社での試作例です。条件は貴社設備等に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。