



## つぶあん

### 【トレハ®の効果】

- ① やわらかく、なめらかになります。
- ② 甘さを抑え、あっさりした後味になります。
- ③ 離水を抑えます。
- ④ 小豆の粒を保ち、崩れにくくなります。

### 【配合目安】

砂糖の10%~15%を置換。



写真はイメージです

### 材 料

砂糖	1200g
トレハ®	240g
水(餡練り時)	1500g
生小豆	1000g
仕上がりBrix	55%

### 作り方

- ① 小豆を常法に従ってやわらかくなるまで煮る。  
(生小豆の2.6倍が目安。)
- ② 釜に水を入れ火にかけ沸騰したら、トレハと砂糖を入れて溶かし、シロップを作る。
- ③ ②のシロップに①の煮豆を入れ火にかけ、沸騰したら火を消して一晩シロップに浸漬させる。
- ④ ③を火にかけ、水分を飛ばし、Brix55%まで煮詰める。

## こしあん

### 【トレハ®の効果】

- ① やわらかく、なめらかになります。
- ② 甘さを抑え、あっさりした後味になります。
- ③ 離水を抑えます。
- ④ みずみずしさを保ちます。

### 【配合目安】

砂糖の10%~15%を置換。



写真はイメージです

### 材 料

砂糖	680g
トレハ®	130g
水	700g
赤生餡	1000g
仕上がりBrix	58%

### 作り方

- ① 釜に水を入れ火にかけ、沸騰したら、砂糖とトレハを入れて溶かす。
- ② 生餡を3回に分けて入れ、Brix58%まで煮詰める。

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」は日本における林原の登録商標です。