

サブレ・フロマージュ

【トレハ®の効果】

- ① チーズの風味が引き立ちます。
- ② 軽い食感になります。
- ③ 湿気にくくなります。
- ④ 甘さがつきません。

【トレハ配合目安】

パルメザンチーズタイプ : 粉に対して約5%トレハを使用

エダムチーズタイプ : 全体の約10%にトレハを使用



材 料

パルメザンチーズタイプ

有塩バター	50g
トレハ®	3g
パルメザンチーズ	60g
全卵	12g
水	8g
a 強力粉	37.5g
薄力粉	37.5g
パプリカパウダー	1g*
白胡椒	0.1g

エダムチーズタイプ

有塩バター	175g
トレハ®	80g
エダムチーズ	60g
牛乳	110g
a パプリカパウダー	2.5g
ナツメグ	2.5g
b 薄力粉	100g
強力粉	100g

作 り 方

- ① ポマード状にしたバターにトレハを加え混ぜ合わせる。
- ② パルメザンチーズ、全卵、水の順に加え、混ぜ合わせる。
- ③ ふるったaを加え混ぜ合わせる。
- ④ 生地を成形し、上火180℃・下火160℃のオーブンで約15分間焼成する。

*:パプリカの量はお好みで調整してください。

- ① ポマード状にしたバターにトレハ、エダムチーズの順に加えすり合わせる。
- ② 40℃くらいにあたためた牛乳を加え、混ぜ合わせる。
- ③ aを加え、さらに合わせてふるったbを混ぜ合わせる。
- ④ 生地を成形し、上火180℃・下火160℃のオーブンで約15分間焼成する。

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。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。



NAGASE Group

株式会社 林 原

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <https://treha.jp/>