

## ギモーヴ(冷蔵タイプ)

### 【トレハ®の効果】

- ① 口溶けが良く、フワツとした食感になります。
- ② 柔らかく、ハリのある形状を維持します。
- ③ 甘さを抑え、果汁の風味を引き立てます。

### 【トレハ配合目安】

糖全体の20~30%にトレハ、  
20%にハローデックスを使用



### 材 料

【33cm×12cm×3cmカード1枚分】

a	果汁	120g
	グラニュー糖	100g
	トレハ®	80g
	ハローデックス®	80g
	食料色素	適量
b	板ゼラチン*1	11g
	転化糖	60g
	トレハ®	適量
	コーンスターチ	適量

\*1: 粉ゼラチン使用の場合、ゼラチン12gを水30gで溶かす。

### 作 り 方

- ① aを火にかけ、Brix75~77%まで煮詰める。ふやかした板ゼラチンを加え溶かす。
- ② ミキサーボウルに移し、転化糖を加えて泡立てる。
- ③ 人肌くらいの温度になったら、b（トレハ1：コーンスターチ 1）をふった型に流し、さらに上からbをふる。
- ④ 冷蔵庫に一晩おき、カットする。

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。