

生キャラメル

【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑えます。
- ② 煮詰め時に焦げ付きにくくなります。
- ③ 口溶けが良く、すっきりとした後味になります。

【配合目安】

糖全体の20～35%をトレハに置換、
約20%～40%をハローデックスを使用、または水飴の50%を置換



材 料

【15cm×15cm×4cmカードル各1枚分】

キャラメル

	グラニュー糖	75g
a	生クリーム（乳脂肪分35%）	200g
	トレハ®	60g
	水飴	60g
	ハローデックス®	70g
	塩	0.3g
	無塩バター	60g

チョコレート

a	生クリーム（乳脂肪分35%）	200g
	グラニュー糖	47g
	トレハ®	60g
b	ハローデックス®	81g
	ブラックチョコレート	70g
	カカオマス	30g

マンゴー

a	生クリーム（乳脂肪分35%）	200g
	グラニュー糖	55g
	トレハ®	60g
	水飴	60g
	ハローデックス®	70g
	マンゴー・ピューレ	200g
	無塩バター	20g

作り方

【キャラメル】

- ① グラニュー糖を煮詰めて焦がす。
- ② aを沸騰させて①に加え、Brix85%（約113℃）まで煮詰める。
- ③ 火からおろし、無塩バターを加えて、再度Brix85%まで煮詰める。
- ④ 型に流して冷蔵庫に一晩おき、カットする。

【チョコレート】

- ① aを火にかけ、Brix80%まで煮詰める。
- ② bを溶かし、②に加えて混ぜる。
- ③ 型に流して冷蔵庫に一晩おき、カットする。

【マンゴー】

- ① aを火にかけ、約120℃まで煮詰める。
- ② マンゴー・ピューレを加え、Brix85%（113℃程度）まで煮詰める。
- ③ 無塩バターを加えてBrix85%に煮詰める。
- ④ 型に流して冷蔵庫に一晩おき、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。