



カステラ

【トレハ®の効果】

- ① ふわっと軽く、キメが細かくなります。
- ② しっとり感を保ちます。
- ③ 冷凍解凍しても柔らかさを維持します。

【配合目安】

砂糖を10%減らし、トレハを20%上乗せ。



材 料

全卵	2700g
白双糖	400g
微粒グラニュー糖	1530g
トレハ®	340g
水	180g
ハローデックス®	400g
蜂蜜	120g
薄力粉	1100g

作り方

- ① 全卵に白双糖、微粒グラニュー糖を加え、50℃の湯煎にかけてミキサーで立てる。
- ② トレハ、水、ハローデックス、蜂蜜を混ぜ合わせて、溶かす。
- ③ ①が立ってきたら、②を加えてさらに2分程度搅拌し、薄力粉を加えてホイッパーで混ぜる。
- ④ 木枠に流し、上火210℃、下火170℃のオーブンで1時間焼成する。

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。