



水羊羹

【トレハ®の効果】

- ① 離水を抑え、みずみずしさを保ちます。
- ② 甘さを抑え、あっさりした後味になります。
- ③ 餡のざらつきを抑えます。

【配合目安】

砂糖の30～50%を置換



材 料

糸寒天	4g
水	400g
グラニュー糖	70g
トレハ®	30g
小豆並餡(Brix52%)	600g
食塩	2g

作 り 方

- ① たっぷりの水でふやかした糸寒天に水を加えて加熱する。
- ② 糸寒天が溶けたら、グラニュー糖、トレハ、小豆並餡を加えて煮詰め、あがり際に食塩を加える。
(仕上がり重量約1000g)。
- ③ 流し型に流す。

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。