

トレハレシピ [菓子]

パン酵母を使わずに作れます!! 抹茶のシュトーレン

【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑え、抹茶の風味を引き立てます。
- ② 冷凍解凍後もおいしく召し上がれます。
- ③ アイシングのべたつきを抑えます。

【配合目安】

生地:砂糖の約30%置換
 ガルニチュール:砂糖の約25%置換
 アイシング:糖の約80%使用



材 料

【フィンガー型 20個分】
 11.6cm×4.9cm×高さ3.5cm

生地

マーガリン 230g

グラニュー糖 110g

トレハ® 70g

食塩 5.5g

サワークリーム 55g

全卵 55g

ハローデックス® 55g

小豆並餡(Brix50%程度) 110g

薄力粉 275g

強力粉 275g

ベーキングパウダー 5.5g

抹茶 40g

牛乳 185g

黒豆鹿の子(Brix50%程度) 275g

渋皮付き栗甘露煮
(Brix50%程度、粗く刻んでおく) 230g

くるみ(刻んでロースとしておく) 140g

作り方

- ① マーガリンをほぐし、aを加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② サワークリームを加え、混ぜる。
- ③ 全卵を加え、混ぜる。
- ④ ハローデックスを加え、混ぜる。
- ⑤ 小豆並餡を加え、混ぜる。
- ⑥ 一緒に篩ったbを加え、混ぜる。
- ⑦ 室温に戻した牛乳を少しずつ加え、混ぜる。
- ⑧ cを加え、ざっくりと混ぜる。
- ⑨ 生地を105gに分割し、成型したガルニチュールを包んで型に詰める。
- ⑩ 上火170℃、下火170℃のオーブンで、約25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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。

抹茶のシュトーレン

材 料

ガルニチュール 【20個分】

a	牛乳	90g
	グラニュー糖	125g
	トレハ [®]	50g
b	アーモンドパウダー (軽くローストしておく)	125g
	白すりごま	90g
	きな粉	35g

アイシング 【20個分】

トレハ [®] 微粉	425g
粉糖	75g
ドライジン	25g
水	75g前後

仕上げ

バター(食塩不使用)	200g
ショートニング	200g
トレハ [®] 微粉	適量

作 り 方

- 1 手鍋にaを入れ、火にかけ沸騰させる。
 - 2 混合したbに①を加え混ぜ、冷ます。
 - 3 冷めたら25gずつに分け、8cmの棒状に成形する。
-
- 1 トレハ微粉と粉糖を混ぜ合わせ、ドライジンを加える。
 - 2 水を加え混ぜ、濃度を調節する。
-
- 1 焼き上がったシュトーレンを型から外し、粗熱を取る。
 - 2 バターとショートニングを混ぜ、湯煎で溶かし、全体にかかるように2度漬けし、金網に乗せて冷ます。
 - 3 冷めたら底にトレハ微粉をすりつける。
 - 4 上部にアイシングをかけ、一晩乾燥させる。

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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。