

ト レ ハ レ シ ピ [菓子]

# ザッハトルテ

## 【トレハ®の効果】

- 1 チョコレート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20%置換

フォンダン: 糖の約90%使用



### 材 料

【15cm デコ缶 5台分】

|            |      |
|------------|------|
| ザッハマッセ     |      |
| バター(食塩不使用) | 300g |
| 粉糖         | 155g |
| トレハ® I     | 50g  |
| スイートチョコレート | 300g |
| 卵黄         | 300g |
| 卵白         | 550g |
| トレハ® II    | 50g  |
| グラニュー糖     | 180g |
| 薄力粉        | 300g |
| フォンダン      |      |
| 水          | 180g |
| グラニュー糖     | 40g  |
| トレハ®       | 580g |
| ハローデックス    | 55g  |

### 作り方

- 1 バターをポマード状にし、粉糖とトレハ I を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- 2 スイートチョコレートを湯煎で溶かし、①に少しずつ加え、混ぜる。
- 3 ②に卵黄を少しずつ加え、混ぜる。
- 4 卵白にトレハ II を加え溶かし、グラニュー糖を数回に分けて加え、メレンゲを立てる。
- 5 ④に③を3回に分けて加え、ざっくりと混ぜ合わせる。
- 6 ⑤に篩った薄力粉を加え、生地に艶が出るまで混ぜる。
- 7 デコ缶に約430gずつ入れ、上火170℃、下火170℃のオーブンで約45分間焼成する。

- 1 全材料を鍋に入れ、火にかけて、Brix75%まで煮詰める。
- 2 火から下ろして、70℃以下に冷まし、すり混ぜて結晶化させる。
- 3 ビニールシートに包んで、一晩休ませる。

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。

## ザッハトルテ

## 材 料

|             |      |
|-------------|------|
| チョコレートアイシング |      |
| 水           | 154g |
| グラニュー糖      | 154g |
| フォンダン       | 675g |
| カカオマス       | 200g |

## 仕上げ

|                      |    |
|----------------------|----|
| アプリコットジャム(Brix65%程度) | 適量 |
|----------------------|----|

## 作り方

- ① 水とグラニュー糖を鍋に入れ、火にかけ沸騰させる。
- ② 火から下ろし、フォンダンを小さくちぎって加え溶かす。
- ③ カカオマスを加えて溶かし、表面に艶が出るように湯煎で温めて保温する。
- ④ ザッハマッセの上を薄く切り落とし、中央部をスライスして2等分する。
- ⑤ 鍋に適量の水（分量外）とアプリコットジャムを入れ、沸騰させる。
- ⑥ ②をザッハマッセでサンドする。
- ⑦ チョコレートアイシングを湯煎で35℃程度に調温する。
- ⑧ ④に⑦の上に流しかけてコーティングし、パレットナイフでならす。

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」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。