

トリュフ・ナチュラル

【トレハ®の効果】

- 1 保形性が良く、作業性が向上します。
- 2 ガナッシュ部分の水分をしっかりとつかんで、内部の縮みを防ぎます。

【トレハ配合目安】

糖の20~50%を置換



材 料

a	チョコレート（カカオ分64%）	1000g
	転化糖（トレモリン）	75g
b	生クリーム（乳脂肪分35%）	650g
	トレハ®	63g
	無塩バター	400g

作 り 方

- 1 軽く溶かしたaに沸騰させたbに注ぎ、静かに混ぜる。
- 2 ポマード状にしたバターを加えてパーミックスで乳化させる。
- 3 パットに流して温度を下げてから丸い口金で絞り、一晩おいて固める。
- 4 表面をチョコレート（配合外）でコーティングしカカオパウダー（配合外）をまぶす。

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。