

ホワイトブラウニー

【トレハ®の効果】

- 1 しっとりした生地に仕上がります。
- 2 ホワイトチョコレートの味が引き立ちます。
- 3 焼き色を抑えます。
- 4 ジャムは、フルーツの味と香りが活きます。

【トレハ配合目安】

生地： 砂糖の約20%置換
 ジャム： 糖全体の約40%置換



材 料

(20cm×20cm 1枚分)

A	ホワイトチョコレート	120g
	無塩バター	100g
B	全卵	150g
	グラニュー糖	105g
	トレハ®	28g
	薄力粉	80g
	ジャム(下記に作製したもの)	80g

◆ジャム

	フランボワーズピューレ(加糖10%)	70g
a	グラニュー糖	15g
	ペクチン※1	1g
b	グラニュー糖	10g
	トレハ®	40g
	ハローデックス®	20g
	クエン酸50%水溶液	1g

※1 GENU pectin type 121-J slow set(三晶株式会社販売)

作り方

- 1 Aを溶かす。
 - 2 Bをすり混ぜ、1を加える。
 - 3 ふるった薄力粉を合わせる。
 - 4 型に、生地(570g)を流し入れ、なめらかな状態にしたジャム(80g)を絞り乗せる。
 - 5 オーブン(上火160℃、下火180℃)で25分間焼成する。
-
- 1 ピューレを加熱し、混ぜ合わせたaを加える。
 - 2 bを加えて、Brix72%まで煮詰める。
 - 3 火から下ろし、クエン酸50%水溶液を加える。
 - 4 容器に流し、冷まし固める。
 - 5 固まったジャムを崩し、なめらかなペースト状にする。

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。