

# 抹茶かん

## 【トレハ®の効果】

- 1 離水を抑え、瑞々しいテクスチャーを保ちます。
- 2 抹茶の色焼けを抑えます。



レシピ考案・制作/日月堂  
森まゆみさん

## 材 料

4~5人分

a	寒天*1	15g
	グラニュー糖	20g
	トレハ®	10g
	水	300g
b	抹茶	5g
	グラニュー糖	10g
	茹で小豆*2	適量
	金箔	適宜

- \*1 伊那食品工業株式会社製 伊那アガーL  
 \*2 トレハを10%配合してBrix45%に炊いたもの。  
 市販品を使う場合は、トレハ蜜(トレハ110g、水180gを合わせて  
 Brix39%まで煮詰めたもの)を適量加えて硬さと甘味を調整する。

## 作り方

- 1 aを小鍋に入れ、加熱して溶かす。
  - 2 bを合わせ、1を少量加えてペースト状にしてから、残りを少しずつ加えて90℃くらいまで加熱する。
  - 3 型に流し、冷やし固める。
- ① 型から抜いて盛り付け、茹で小豆を添え、金箔を飾る。

条件は貴社設備等に合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。