

柚子の浮島

【トレハ®の効果】

- ① メレンゲの気泡を安定化し、しっとりふんわりした生地となります。
- ② さっぱりとした甘さとなり、柚子のフレーバーが引き立ちます。
- ③ 冷凍解凍しても食感が劣化しません。



レシピ考案・制作/日月堂
森まゆみさん

材 料

11.5cm×14cm×H4.5cm型 1台分

白餡	200g
卵黄	34g
卵白	61g
上白糖	20g
トレハ®	10g
米粉*	15g
薄力粉	15g
柚子ピール(刻む)	30g

* 日の本穀粉株式会社製 紫米の粉

作り方

- ① 白餡と卵黄をすり混ぜる。
- ② 卵白に上白糖とトレハを加え、角が立つまでたてる。
- ③ ①に②を少量加えて混ぜ合わせてから、残りも加えて混ぜる。
- ④ ふるっおいた米粉と薄力粉、柚子ピールを加えて混ぜる。
- ⑤ 型に流し入れ、蒸し器に入れる。中火で蓋をずらして15分間蒸し、火を少し強めて蓋をしてさらに15分間蒸す。
- ⑥ 取り出して、厚さ2cmほどにカットして供する。

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」は日本における林原の登録商標です。