

塩キャラメルグミ

CONFECTIONERY APPLICATION

ゼラチン食感代替カラギナン「GENUTINE 310-C」を用いた塩キャラメル味のグミキャンディです。

【処 方】

糖度 80%(乾燥後)

添加順	原 料	添加率(%)
A	水飴(糖度 86.0%)	50.0
B	GENUTINE 310-C	1.6
	砂糖	8.0
C	水	15.0
D	キャラメルパウダー	6.0
	脱脂粉乳	2.0
	食塩	0.8
	水	15.0
E	砂糖	18.6
F	香料	0.1
	原料計	118.0
	蒸発分	18.0
	収量	100.0

【調製方法】

1. A の水飴を 60℃以上に加熱し、攪拌しながら予め混合しておいた B の原料を分散します。
2. C の水を加え、沸騰させて完全に溶解します。
3. D のキャラメルパウダーと脱脂粉乳、食塩を水に溶かしたものを添加し、沸騰するまで加熱します。
4. E の砂糖を加え、糖度が 78%になるまで煮詰めます。
5. F の香料を添加後、澱粉型に流します。
6. 糖度が 80%になるまで、澱粉型に入れたまま乾燥します。(40℃の温風乾燥機で約 18 時間)

■ GENUTINE 310-C

GENUTINE 310-C はゼラチンの食感に類似したイオタノカッパカラギナンです。
主にグミキャンディなどのコンフェクショナリーやプリンゲルのゲル化剤としてご利用いただけます。

* 上記配合は弊社での試作例を記載したものです。各種条件の違いにより同じ状態に仕上がらない場合がございますので、
貴社にて十分なご試作・ご検討をお願い致します。

お問い合わせ・資料請求はこちらへ

SANSHO

三晶株式会社 食品資材グループ www.sansho.co.jp

本社 〒540-6123 大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階 TEL:06-6941-7276 FAX:06-6941-7278

東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F TEL:03-6280-3816 FAX:03-6280-3817

中央研究所 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手 2-21-1(津田サイエンスヒルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050