

和風グミキャンディ(甘納豆入り)

CONFECTIONERY APPLICATION

やわらかく、歯ごたえのある和風のグミキャンディです。

【処 方】

糖度 80%

添加順	原料	添加率(%)
A	水飴(糖度 86.0%)	50.00
B	GENUTINE 410-C 砂糖	1.80 5.00
C	イオン交換水	20.00
D	脱脂粉乳 水	2.00 5.00
E	砂糖	28.20
F	ミルクフレーバー	適量
G	甘納豆	適量
	原料計	112.00
	蒸発分	12.00
	収 量	100.00



【調製方法】

1. Aの水あめを鍋に入れ、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のイオン交換水を加え、沸騰させてカラギナンを完全に溶解します。
3. Dの脱脂粉乳を水に溶かしたものを添加・混合し沸騰するまで加熱します。
4. Eの砂糖を添加・混合して糖度が約80%になるまで煮詰めます。
5. Fの香料を添加・混合します。
6. クッキングシートを敷いたトレーにGの甘納豆を載せておき、充填します。
7. ゲル化後カットし、パウダー(きな粉、抹茶等)をまぶします。

■ GENUTINE 410-C

GENUTINE 410-Cはゼラチンの食感に類似したイオタカラギナンです。

主にデザートゼリーや中性デザート、ムースなどにご利用いただけます。

GENUTINE 410-Cのゲルは凍結・解凍安定性に優れています。

コンフェクショナリー用途に使用すると、やわらかく、もっちりした食感で、離型性が良好かつ耐熱性のある製品を製造する事が可能です。

* 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