

フォンダンの品質改良（昆布酸431）

フォンダンは菓子やパンなどに上げられる砂糖のペーストです。上げかけたフォンダンはきちんと乾くまで表面がべとつき、後工程の作業効率が悪くなることがあります。またいったん乾いたものでも、空気や製品中の水分移行によって、「泣き」を生じることがあります。昆布酸431を添加したフォンダンは表面の固化時間が短縮し、水分移行による「泣き」を軽減することができます。またひび割れしにくく、光沢のある美しいフォンダンに仕上がります。



乾燥時間の短縮

割れ防止

「泣き」軽減

<処方例>

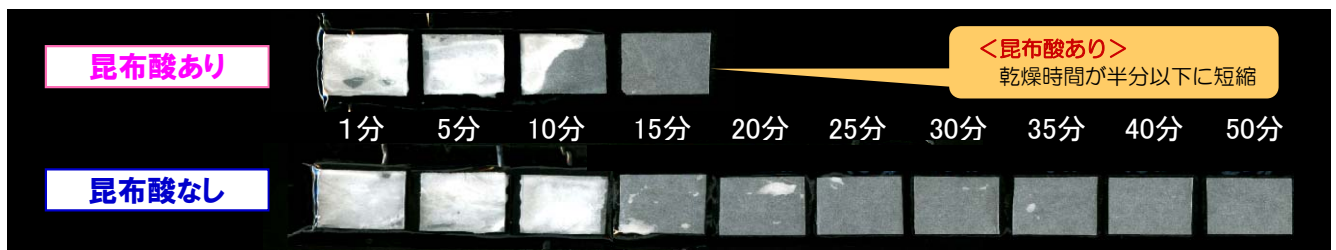
	材料	割合(%)
A	粉砂糖	78.0
	水あめ	6.5
B	水	15.5
	昆布酸431	0.1

<加工手順>

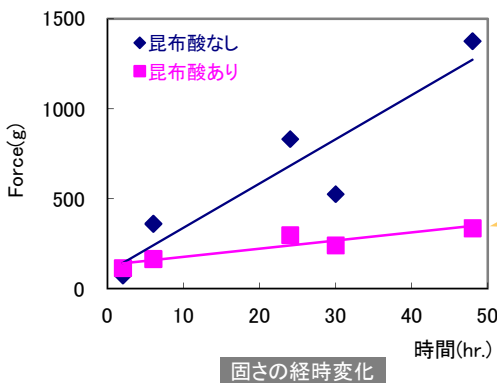
- 1) Aの粉砂糖を1割ほど取り分け、C(昆布酸431)とよく混ぜる。
- 2) Bを混ぜながら鍋で加熱し、沸騰したら止めてあら熱をとる。
- 3) 2)の糖液に1)で混ぜた粉を入れ、泡立て器でかき混ぜながらよく溶かす(約2分間)。
- 4) 3)に残りの粉砂糖(A)を加え、手早く混ぜる(3分間)。

<結果>

①乾燥時間の比較テスト 溶けたフォンダンを、バットの上で厚さ1~2mmに広げて室温で乾燥させた。フォンダン表面に葉包紙ののせた時、葉包紙にフォンダンが付着しなくなる時間を調べた。

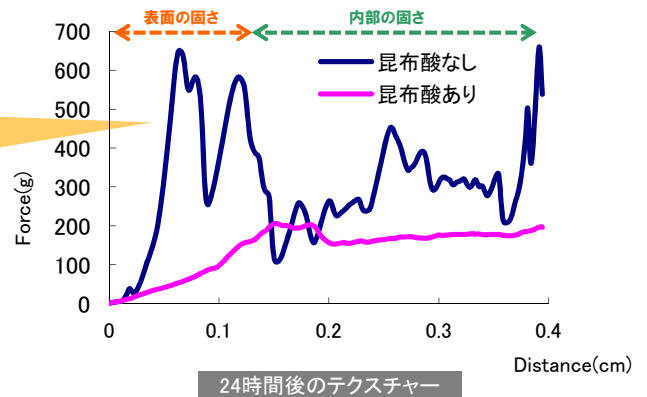


②固さの比較テスト 乾燥したフォンダンを、長時間常温保管したときの固さを測定した。



<昆布酸なし>
表面が固い
ひびが入りやすい

<昆布酸あり>
時間が経っても
固くなりにくい



24時間後のテクスチャー