



ココナッツ ジャム(カヤ ジャム)

風味の改善

このレシピに使用されるバイオスプリングー製品の効果はどのようなものですか？

スプリングー 0402/20-MG-L

添加量：0.20%

- ココナッツのクリーミーさを高める
- 後味を持続させて、ココナッツの香りをより長く残す
- 全体的な風味のプロファイルを改善する

原材料名	コントロール	テスト
砂糖	31.00%	31.00%
ココナッツミルク	28.00%	28.00%
水	25.36%	25.20%
全卵	14.00%	14.00%
加工デンプン	1.50%	1.50%
ソルビン酸カリウム	0.10%	0.10%
食塩	0.04%	-
スプリングー 0402/20- MG - L	-	0.20%
合計	100.00%	100.00%

調製方法:

1. 砂糖、水、全卵、食塩を均一になるまで混ぜ、85℃まで加熱して溶かす
2. 混合液の中にソルビン酸カリウムを加えて、低速で1分間混ぜる
3. ココナッツミルクの中に加工デンプンを分散させる
4. 加熱した混合液をこし器にかけて、ココナッツミルクと加工デンプンの混合に注ぎ入れる
5. 糖度が65°BRIXになるまで加熱する
6. 殺菌したガラス容器に熱間充填する



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732