

【成果情報名】 特定アレルゲンを含まない洋菓子の製造方法

【要 約】 特定アレルゲンである卵、乳、小麦を含まない洋菓子の製造方法を確立した。

【部 署】 農産物加工研究所 研究開発部

【連絡先】 研究開発部 0176-53-1315

【キーワード】 米粉、アレルギー、洋菓子、ケーキ

【背景・ねらい】

近年、食物アレルギーが社会的に取り上げられる頻度が増えたことで、低アレルゲン性の菓子類やパン等の需要も増えつつあり、従来の小麦粉に代えて米粉を活用した製品も一般に認知されてきている。

そこで、県産米を原料として、特定アレルゲンである乳、卵、小麦を使用しないスポンジケーキの製造法を確立する。

【成果の内容・特徴】

1. 原材料（18cmスポンジ型1台ぶん。ケーキはこれを2個製造して2段に重ねる）

コーンスターチ	70g	成分無調整豆乳	130g
米粉	30g	コーン油	12g
高野豆腐	20g	食塩	1.5g
グラニュー糖	20g		
レシチン	5g	ラム酒	8g
ベーキングパウダー（BP）	3g	バニラオイル	適量

2. 製造工程

準 備	オーブンは180℃程度に温めておく。高野豆腐は摺りおろしておく。
粉類混合	袋にコーンスターチ、米粉、高野豆腐、グラニュー糖、レシチン、BPを入れ、よく混ぜておく。
豆乳・油脂等混合	別の容器に豆乳、コーン油、食塩を入れてよく混ぜる。
生地作成	粉類をボウルに入れ、そこに液体を入れて泡立て器でよく混ぜる。生地がなめらかになったらラム酒とバニラオイルを加え、さらによく混ぜる。
充 填	オーブン用の紙を敷いたスポンジ型に生地を流し込み、爪楊枝等で数カ所穴を空けたアルミホイルで蓋をする。
焼 成	予熱したオーブンに入れて上火175℃、下火170℃で30分間焼成する。
放 冷	焼成後、型から出してケーキクーラーに乗せ、粗熱が取れたらラップ等で包んで完全に冷ます。

【成果の活用面・留意点】

1. 原材料に卵、乳、小麦が含まれないことを規格書や表示等で確認する。特に、ベーキングパウダーには遮断剤として小麦を使用している製品もあるので、確認してから使用する。
2. 器具は使用前後に十分に洗浄するとともに、可能な限り専用のものを使用する。
3. 材料を混合した後は、あまり時間を置かず速やかに焼成する。

4. 焼成時にアルミホイルで蓋をすることにより、焼成時の生地上部が乾燥して亀裂が入るのを防ぐことができる。
5. 焼成後、時間が経つと生地が硬くぼそぼそとした食感になるので、焼成後は生地が冷めたら速やかにデコレーションする必要がある。
6. 生地を2倍にすると、焼成直後は焼成前と比較して2倍程度に膨らむが、放冷中に生地が締まって硬くなるため、薄く焼いた生地を2段に重ねるのがよい。

【具体的データ】



写真 デコレーション例

【その他】

研究実施課題名： 津軽地域の特産農産物を活用した新加工食品の開発

予算区分： 県交付金

研究期間： 平成20年度～平成21年度

研究担当者： 関みち子、能登谷典之、清野貴将、鈴木聡、福士奈々子、八木橋明浩、山崎賀久

発表文献等： 平成20年度～21年度 農産加工試験成績書(予定)