

泡雪かんについて

東京学芸大学 山崎 清子

泡雪かんを作る場合、一般には卵白を泡立ててから寒天・砂糖液を混合するが、本報では主として寒天・砂糖液に卵白をそのまま加えて共立てをする場合について実験を行った。

予備実験として、寒天液の泡立ちやゼリー強度におよぼす攪拌時間・速度の影響を見た。

本実験では泡雪かんの品質におよぼす影響について、寒天・砂糖液に卵白を加える時の寒天・砂糖液の温度、寒天・砂糖・卵白の割合について検討した。その結果は寒天液は攪拌時間の長い程泡立ちが多く、ゼリー強度は弱くなる。速度は著しく影響しない。寒天・砂糖液の温度は許容範囲が広く、攪拌終りの温度を 38°C 前後に厳守すれば分離する様なことはない。また低温よりも高温で攪拌したもののの方が緻密で口触りが良かった。卵白は5%前後がよく、寒天濃度は砂糖が低い時はやや高くした方がよいようである。