

A—9 泡雪羹製法の検討(第1報) 冷製および温製メレンゲによる泡雪羹の比較
昭和女大短大 山本美枝子 ○林えり子 林 真紀

目的 泡雪羹の製法には共立て法、半共立て法、別立て法があり、糖含量の多い泡雪羹は卵白泡に錦玉を注ぎつつ半共立てにする温製法で作られ、糖含量の低い泡雪羹は一般に共立て法または、別立て法で作られる。別立て法では泡の安定性および泡と寒天砂糖ソルの混合の適否が製品に影響する。温製メレンゲ法は熱により固く安定性よいメレンゲが得られるので、寒天砂糖ソルを混ぜる前の泡製法を、A:泡雪、B:冷製メレンゲ、C:温製ボイルメレンゲとして別立て法で製品をつくり比較した。

方法 試料の配量は仕上り量に対し粉末寒天0.75%、砂糖30%(メレンゲ用12%)、卵白12%、残りを水量とした。泡立ては電動攪拌により行い、泡製法Aは卵白のみを泡立てる、Bは砂糖を3回に分け、卵白に最初から添加して泡立てる。Cは卵白に同量の砂糖を加え50℃で湯煎泡立てとした。泡雪、メレンゲについて比重、分離液、硬さ(カードメーター)泡の大きさ(顕微鏡)、外観を測定し、製品についても同様な測定と官能検査を行い品質を判定した。なお市販の泡雪羹の硬さ、泡の大きさを測定し比較してみた。

結果 泡と製品の硬さはA、B、Cの順に硬く、泡の場合は特にAとB、Cとの差が大きい。泡の大きさもAはBとCに比らべてもかなり大きく、そのためAによる製品は食感が軟らかく泡の感触が強いが、BとCはきめ細かく目詰りして固いものとなる。泡と製品の比重はC、B、Aの順に小さく、泡雪羹の比重は寒天砂糖ケルの約半分になる。泡と寒天砂糖ソルの混合はAおよび泡終温の高いCでは45℃、Bは泡の硬さにより50℃のソルの方が操作しやすい。その場合の混合直後温度は、Aは40℃、Cは43℃、Cも43℃であった。