

モラセスシュガー



砂糖は、純粋な甘さだけでなく、焦がした時の苦味を伴った甘さも美味しさの特徴です。モラセスシュガーは、砂糖を焦がすことによって生まれる独特の苦味とキレのある甘さが特徴の砂糖です。ヨーロッパのお菓子作りに深くかかわっており、クッキー・マフィンなどにこのお砂糖を使うと、深みのある味と色が出ます。また、カスタードクリームに混ぜるとキャラメルのような風味のクリームが出来上がります。

色、味わいともに強いので用途は限られますが、使い方次第で他にはないフレーバーを出すことができます。

■使用例

■使用方法



固まりやすく粉体類に分散しないので卵液などの液体原料に溶かすようにして使用する
それでも溶けにくい場合は少し時間をおくとよい