

「ジェラート教本」 正誤表

	誤	正
P.23 本文7行目	730g	→ 770g
P.24 糖類の甘味度の表	糖分→糖分 (固形分)	
	甘味度 (100、38、27、61)	→ 不要
	糖分量を100%に合わせた場合の甘味度	→
	甘味度 (砂糖を100としたときの固形分当りの値)	
	グラニュー糖	$100 \div 100\% = 100$ → 100
	トレハロース	$38 \div 90\% = 42$ → 38
	水アメ (ハローデックス)	$27 \div 72 = 38$ → 27
	ブドウ糖	$61 \div 91\% = 67$ → 61

P.24 表の下の説明

本書ではグラニュー糖以外の糖類として、トレハロース (トレハ/株林原) と「水アメ」 (ハローデックス/株林原) を使用。グラニュー糖の甘味度を「100」とした場合、同じ分量でトレハロースの甘味度は「38」、ハローデックスの甘味度は「27」と低いことから、グラニュー糖の一部を、これらに置きかえることで、糖分量を減らすことなく甘味度を下げている。尚、トレハロースは約10%、ハローデックスは約28%の水分を含んでいる。糖分量を100%に合わせた場合の甘味度 (甘味度÷糖分量) はトレハロースが「42」、ハローデックスが「38」となる。 →

本書ではグラニュー糖以外の糖類として、トレハロース (トレハ/株林原) と「水アメ」 (ハローデックス/株林原) を使用。トレハロースは約10%、ハローデックスは約28%の水分を含んでいる。グラニュー糖の甘味度を「100」とした場合、トレハロースの甘味度は「38」、ハローデックスの甘味度は「27」と低いことから、グラニュー糖の一部を、これらに置きかえることで、糖分量を減らすことなく甘味度を下げている。

P.25 糖分量を変えずに甘味度を下げるの表中 甘味度 → 甘味

アフター	グラニュー糖	分量 138 g	→ 143g
		糖分量 138g	→ 143g
		甘味度 138	→ 143
アフター	トレハロース	分量 78g	→ 72g
		糖分量 70g	→ 65g
		甘味度 30	→ 25

水 分量 364g → 365g

P.25 表の下の説明

上から 1 行目と 2 行目 甘味度 → 甘味

上から 4 行目 364g → 365 g

P.25 計算式の例

グラニュー糖、トレハロースの甘味度 (100、38) → 不要

糖分量を 100% に合わせた場合の甘味度 → 甘味度

トレハロース 42 → 38

42 甘味度 → 38

85 甘味度 → 85 甘味

希望する甘味度 → 希望する甘味

$85 - 42 = 43$ → $85 - 38 = 47$

$43 \div (43 + 15) = 74\%$ → $47 \div (47 + 15) = 76\%$

$15 \div (43 + 15) = 26\%$ → $15 \div (47 + 15) = 24\%$

P.25 計算式の下の方 甘味度 → 甘味

グラニュー糖 使用量率 74% → 76%

糖分合計 ÷ 糖% $270 \times 74\% = 200 \text{ g}$ → $270 \times 76\% = 205$

加える糖の使用料 $200 \text{ g} - 62 \text{ g} = 138 \text{ g}$ → $205 \text{ g} - 62 \text{ g} = 143 \text{ g}$

甘味 138 → 143

トレハロース 使用量率 26% → 24%

糖分合計 ÷ 糖% $270 \times 26\% = 70 \text{ g}$ → $270 \times 24\% = 65$

加える糖の使用料 $70 \text{ g} \div (100\% - 10\%) = 78 \text{ g}$ →

$65 \div (100\% - 10\%) = 72 \text{ g}$

甘味 30 → 25

尚、24 ページ～25 ページについては別添にまとめましたので、そちらもご確認ください。