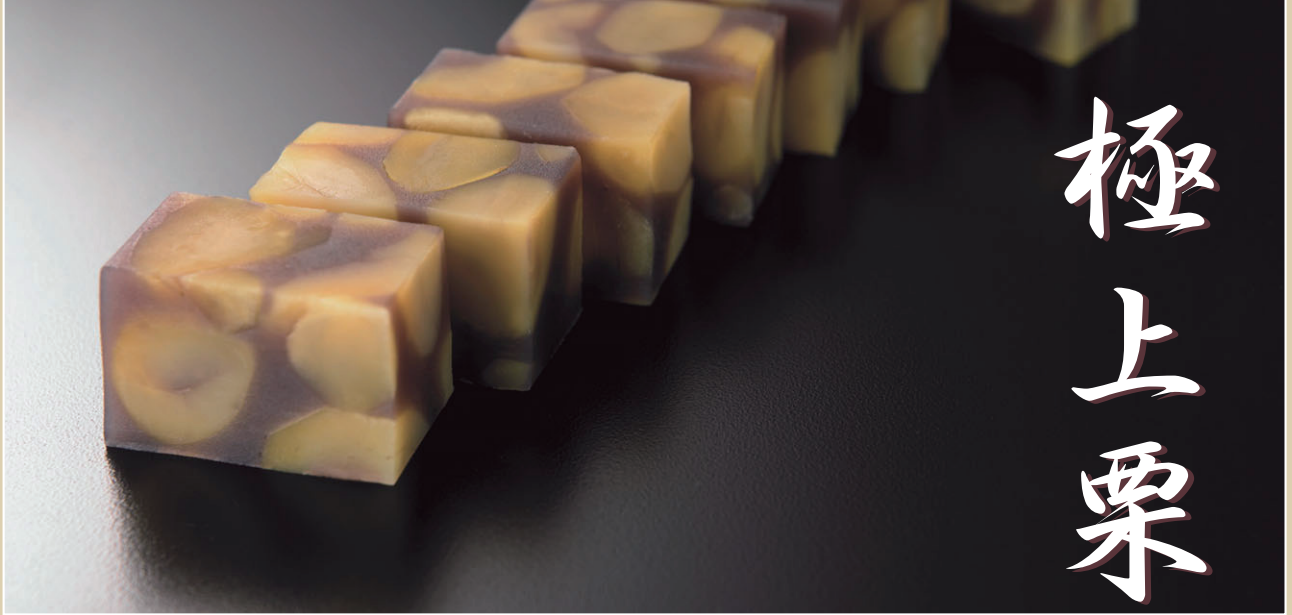


ワンポイント

トレハを加えると、水持ちがよく、水分移行が抑えられるため、小豆羊羹と栗の間に蜜が吹いてくるのを抑えて崩れにくくなります。また、栗が割れにくくなり、ほっこりとした食感を保つため、冷解凍後も風味が落ちません。



極上栗羊羹

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【栗】

栗缶*1	半缶 (固形量六kg)
水	三・二kg
白双糖	三kg
トレハ	六〇〇g

*1: 極軟栗甘露煮(中利缶詰)

【小豆羊羹】

小豆並餡*2	二・七kg
白双糖	一・四四kg
トレハ	一六〇g
糸寒天	五四g

*2: 小豆生餡(北海小豆生豆四分一〇・三kg、白双糖六・一kg、トレハ六〇g、水二・五kgで糖度六五%まで炊き上げる。)

【作り方】

- ① 仕込む前日に栗缶の蜜を捨て、Aの蜜に一晚漬けておく。
- ② 翌日①を火にかけて、沸騰したらすぐに弱火に落とし、糖度六五%まで煮詰める(栗が踊らないように注意する)。これを目安に、あらかじめ材料を合わせて溶かしておいた小豆羊羹を炊き始める。
- ③ 栗と小豆羊羹をそれぞれ糖度六八%まで炊く(二つの仕上がりタイミングを合わせることがポイント)。
- ④ 蜜から上げた栗を小豆羊羹に加えて、細火で五〜七分間ゆつくりと炊き、なじませる。
- ⑤ 羊羹舟に流して一晚置き冷ます。
- ⑥ 翌日好みの大きさに切ってOPPシートで包み仕上げる(冷凍可)。

■トレハは高純度含水結晶、トレハロースの商品名で、林原の登録商標です。

A Nagase Group Company



株式会社 林原

東京支店 TEL:03-6661-7203
 大阪支店 TEL:06-6537-9003
 札幌営業所 TEL:011-271-2372
 仙台営業所 TEL:022-266-3939

新潟営業所 TEL:025-246-6090
 名古屋営業所 TEL:052-963-5656
 岡山営業所 TEL:086-274-7301
 福岡営業所 TEL:092-473-8693

L'ブラザ岡山ラボ TEL:086-274-7310
 L'ブラザ東京ラボ TEL:03-6661-7206
 本社 TEL:086-224-4312