

# 草餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

## 【作り方】

### 〔皮〕

- ① 蒸練機にAを入れて、六分間練る。
- ② 蒸練機の蓋を開けて、Bを入れて混ぜる。
- ③ 生地を取り出して、粗熱が取れたなら、餅つき機で二分間つく。

### 〔中餡〕

- ① 蜜漬けをつくる。北海道小豆を圧力釜で煮て、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに浸して三時間置く。
- ② ①に白双糖を入れ、弱火で一時間程度火を入れて、一晩寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四%になるまで煮詰める。
- ⑤ ③の豆を加え、混ぜたなら、弱火で五分間程度火を入れる（粒の残る粒餡ができる）。

### 〔仕上げ〕

木型で直径七〜八cmに成形した皮の中央に中餡を置いて写真の要領で包む（仕上がり六五g／皮四〇g、中餡二五g）、あるいは自動包餡機で成形する（冷凍可）。

## ワンポイント

トレハを加えると、皮がしっとりとし、時間経過によって硬くなるのを抑えます。さらに、よもぎの色が鮮やかに出て、苦味を適度に調えます。トレハを加えた中餡はあっさりとした甘味に仕上がります。また、成形後の水分移行を抑えます。

■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。

B		A		
よもぎ	よもぎリキュール	トレハ	上白糖	米粉
五〇〇g	五〇〇g	一五〇g	一三五g	二二五g

### 〔皮〕

B		A		
水	トレハ	白双糖	赤小豆並餡*	赤小豆並餡
二・五kg	六六〇g	七五〇g	一〇・三kg	一〇・三kg
北海小豆の蜜漬け	北海小豆の蜜漬け	赤小豆並餡	赤小豆並餡	赤小豆並餡
四升	四升	七五〇g	一〇・三kg	一〇・三kg
赤小豆並餡	赤小豆並餡	白双糖	白双糖	白双糖
六kg	六kg	七五〇g	七五〇g	七五〇g
粉寒天	粉寒天	水	水	水
一四四g	一四四g	一五kg	一五kg	一五kg

### 〔中餡〕