

## ワンポイント

トレハを加えると、水まんじゅう生地の透明度が高まり、翌日もその透明感を維持します。また、並餡の甘味も適度に整えます。作業性を考えて型に流した後、冷凍ストックしますが、離水を抑えて、水持ちのよい柔らかい状態を保ちます。

■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。



# 水まんじゅう

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

## 「水まんじゅう生地」

A	
葛粉	一二五g
わらび粉	一二五g
B	
グラニュー糖	五四〇g
トレハ	六〇g
水	一・四kg

## 「仕上げ材料」

小豆並餡*1	四g/個
丹波黒豆*2	二粒/個
*1..小豆生餡(北海道小豆生豆四升分二〇三kg、白砂糖六二kg、トレハ六〇g、水二・五kgで糖度五二%まで吹き上げる。)	
*2..(株)中利の黒豆缶詰を使用。	

## 【作り方】

## 「水まんじゅう生地」

- ① Aを、水の配合の約五分の二(五六〇g)で溶かす。
- ② Bを、水の配合の約五分の二(五六〇g)で溶かす。
- ③ ①と②をとおして濾して鍋に移し、残りの水でとおしに付いたものをきれいに流す。
- ④ 鍋を火にかけ、糖度三五%まで煮詰める。

## 「仕上げ」

- ① おちよこ型の小さな器に、水まんじゅう生地を半量程度流し、小豆並餡を四g程度丸めたもの、あるいは丹波黒豆を二粒置く。
- ② 器いっぱいまで水まんじゅう生地を流す(冷凍可)。
- ③ 必要な分だけ器をせいろに並べて、約一〇分間、透明になるまで蒸す。
- ④ 水にひたし冷し固めてから、型から取り出す。

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  
 ｻﾞブラザ東京ラボ TEL:03-6661-7206  
 本社 TEL:086-224-4312

13.09©2