

「水羊羹」

糸寒天	二五g
水	一・七kg
氷砂糖	一・一kg
トレハ	一五〇g
葛粉	二五g
小豆並餡*1	一・八八g

*1: 小豆生餡(北海小豆生豆四分一〇・三kg、白双糖六・二kg、トレハ六六〇g、水二・五kgで糖度五二%まで炊き上げる。)

【作り方】

- ① 一晚水につけた糸寒天をよく洗い、水の配合のうち一・五kgと合わせて溶かす。
- ② Aを加えて溶かす。
- ③ 葛粉を残りの水(二〇〇g)で溶き、小豆並餡に加えて混ぜ合わせる。
- ④ ②と③をとおして濾して鍋に移し、沸騰させたら火を切る。
- ⑤ ④の鍋を水を張った少し大きめのボールにつけてゴムホースで水を流す。しゃもじで混ぜながら、人肌程度まで冷ます。
- ⑥ 竹筒に流し、シールで密閉する。
- ⑦ スチーマーを温調八〇℃に設定し、約二〇分間蒸気殺菌する。
- ⑧ 水にひたし冷やす。

ワンポイント

トレハを加えると、あっさりとした甘味に仕上がります。また、糸寒天の匂いを抑えるとともに、並餡と合わせたときの分離も抑えます。水持ちがよくなるため、離水を防ぎ、つるりとした食感を保って、喉越しがよくなります。

■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。



竹筒水羊羹

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫