

# 鮎太郎

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

## ワンポイント

トレハを加えると、生地が安定し、焼成するときれいにやわらかく焼き上がるとともに、しっとりとした状態を保ちます。餅は甘味が抑えられてすっきりとした味わいになり、冷解凍後もやわらかさを維持します。

【鮎種】	
全卵(正味).....	一・五kg
上白糖.....	一・六二kg
トレハ.....	一・八〇g
蜂蜜.....	九〇g
液体油脂* <sub>1</sub> .....	九〇g
乳化剤* <sub>2</sub> .....	二六g
薄力粉* <sub>3</sub> .....	二・二五kg
重曹.....	二二・五g
* <sub>1</sub> ：ゼノア(月島食品)	
* <sub>2</sub> ：バルクトミー(バルク化学)	
* <sub>3</sub> ：特宝笠(増田製粉)	
【鮎餅】	
牛皮粉.....	二kg
白玉ミックス.....	一kg
水.....	三・一kg
上白糖.....	五・四kg
トレハ.....	六〇〇g
ハローデックス.....	六〇〇g

■「トレハ」「ハローデックス」は、林原の登録商標です。

## 【作り方】

### 【鮎種】

- ① 全卵をミキサーでほぐし、Aを加えて合わせる(泡立てない)。
- ② 合わせておいたBを①に加えて合わせる。
- ③ ふるつておいた薄力粉を②に加えて合わせる。
- ④ ③の半量に、重曹の半量をぬるま湯で溶かして加えて一晩寝かせる。重曹を加えなかった生地もそのまま一晩寝かせる。
- ⑤ 翌朝、重曹を加えなかった方の③の残り半量に、重曹の残り半量をぬるま湯で溶かして加える。
- ⑥ ④と⑤を合わせて、水(配合外)を加えつつ、糖度四二〜四四%に調整する。
- ⑦ 一六六〜一七〇度に熱した一文字の電熱鍋に流して焼成する。

### 【鮎餅】

- ① Aをミキサーで合わせて、蒸練機で練る。
  - ② ハローデックスを加えて合わせて(仕上がり糖度六二%)、一・二cm厚の型に流し、冷凍する。
  - ③ 仕上げる前日に解凍し、六cm×二cmの短冊状に切る。
- 【仕上げ】  
生地に餅をのせて鮎の形に整える。顔の部分に焼き印をおす。



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

A Nagase Group Company

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  
13.09②