



柚子まんじゅう

【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、生地がしっとりとし、時間が経ってもパサツキにくくなり、中餡は甘味が抑えられてあっさりとした仕上がり、蜜漬けの豆も形良く残ります。また、生地、中餡、成形後とも冷凍可能で、風味が落ちません。

【作り方】

「まんじゅう生地」

- 1 伊勢芋、大和芋の皮を剥いてすりおろし、Aを加える。ミキサーでよく混ぜ合わせた後、冷凍しておく。
- 2 前日から解凍し、必要な分だけ色粉（配合外）を加えて、低速のミキサーで約五分間回し、コシを抜く。
- 3 Bを加え、粉気がなくなるまでこね上げる。

*白双糖を入れることで、蒸した時に溶け、柚子の肌を表現することができます。

■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。

【まんじゅう生地】

B		A	
白双糖	三〇〇g	上白糖	一八kg
柚子の果皮（すりおろし）	五〇g	トレハ	二〇〇g
		伊勢芋	五〇〇g
		大和芋	五〇〇g
		上白糖	一八kg
		トレハ	二〇〇g

【中餡】

B		A	
小豆並餡	一〇・三kg	白双糖	七・五kg
北海小豆・丹波大納言の蜜漬け	四升分	トレハ	七五〇g
小豆並餡	六kg	水	七・七五kg
		白双糖	六一kg
		トレハ	六六〇g
		水	二・五kg

*1：北海小豆使用（生豆四升分）

【中餡仕上げ】

北海小豆・丹波大納言の蜜漬け：四升分
小豆並餡……………六kg

【中餡】

- 1 蜜漬けをつくる。北海小豆、丹波大納言を炊き、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに加えて三時間置く。
- 2 ①を弱火にかけ、一時間程度火を入れて、一晩寝かせる。
- 3 翌朝、二時間ほど弱火にかけ、一斗缶に上げて冷まし、保管する（冷凍可）。
- 4 必要な分だけ解凍して、蜜漬けの四分の一程小豆並餡を入れ、炊き上げる。目安は、糖度六五%。（並餡を入れると豆がつぶれにくくなる）

【仕上げ】

- 1 自動包餡機で成形（仕上がり四二g／生地二g、中餡三〇g）し、上部にくぼみを付け、急速冷凍する。
- 2 必要分を取り出し、約一〇分間蒸す。

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

13.09©2