

ワンポイント

トレハを加えると生地がしっとりとし、メレンゲの気泡安定によりふんわりとした食感が得られます。トレハとハローデックス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、成形後の生地へ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。
■ハローデックスはマルチシルトレハロースを主成分とする水飴の商品名で、林原の登録商標です。



花びら餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【餅生地】

餅粉	一 kg
白玉ミックス	一 kg
ハローデックス	二 kg
上白糖	四 kg
トレハ	一 kg
水	二 kg
卵白	四六〇 g

【中餡】

白生餡 ^{*1}	一〇・三 kg
白双糖	四・二五 kg
トレハ	五〇〇 g
白味噌 ^{*2}	六〇〇 g
水	二・五 kg
ハローデックス	九〇〇 g
白胡椒 ^{*3}	一五〇 g
山椒 ^{*4}	三 g

*1：手亡・大福豆使用（生豆四分分）
 *2：京都「本田」の西京味噌
 *3：炒りからすり鉢で軽くつぶしておく
 *4：京都「七味屋」
【仕上げ材料】
 牛蒡（スティック状）^{*1}
 色粉スプレー（薄紅色）
 水餅
 *1：「中利缶詰」の蜜煮

【作り方】

【餅生地】

- ① 餅粉、白玉ミックスに適量の水（配合外）を加え、耳たぶ程度のやわらかさになるまでこねて、三〇〜四〇分間蒸す。
- ② ①にハローデックスを加え、混ぜ合わせてなじませる。
- ③ 餡練機に②を入れる。Aを五回に分けて加え、その都度水を加えながら、焦げない程度の細火で練っていく。（Aのうち三〇〇gをメレンゲ用に残しておく）
- ④ 卵白を泡立て、③で残したAを加え、メレンゲにする。
- ⑤ ③がやわらかく良く熱が入ったら火を止めて、④を四回ぐらいに分け、木の棒ですばやく混ぜる。
- ⑥ ⑤を再度火にかけ、約一〇分間火を入れる。
- ⑦ 片栗粉をひいた板に⑥をのせ、三mm厚程度に押し、丸型八番（直径七・二cm）で抜く。

【中餡】

- ① 少量の白生餡とAを合わせ、火にかけてよく溶かす。
- ② ①に残りの白生餡を加え、糖度五五％まで炊き上げる。
- ③ ②にハローデックスを加えてよく混ぜ合わせ、火から下ろす。
- ④ 白胡椒、山椒を加え、混ぜ合わせる。

【仕上げ】

- ① 丸く抜いた餅生地に中餡を八gと牛蒡を置き、写真のように成形する。
- ② 色粉スプレーで着色し、水餅を散らす。

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

広島営業所 TEL:086-274-7310
 札幌営業所 TEL:03-6661-7206
 本社 TEL:086-224-4312

13.09 ©2