

ワンポイント

トレハを加えると、卵白の気泡が安定してしっとりとした生地に仕上がるため、巻くときにひび割れしにくく、中餡は口溶け良くあっさりとした甘味になり大納言の豆も形良く残ります。また成形後の乾燥や水分移行も抑えられます。

「トレハ」は、林原の登録商標です。



# 千本松の賦

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

四〇本分

【浮島】

A  
小豆並餡\*1……………四・二kg  
卵黄……………三八個分  
上白糖……………二五〇g

B  
小麦粉\*2……………二二〇g  
上白糖……………八〇〇g  
寒天製剤\*3……………八g

C  
イス、ハタ……………五g  
桂皮末……………五〇g  
卵白……………三八個分  
トレハ……………一〇〇g  
上白糖……………一〇〇g

\*1…小豆生餡(北海小豆生豆四升分)  
一〇・三kg、白双糖六・二kg、トレハ六六〇g、  
水二・五kgで糖度五七%まで炊き上げる。  
\*2…特宝笠(増田製粉)  
\*3…種助(伊那食品)

【中餡】

【丹波大納言蜜漬】

丹波大納言……………八升  
白双糖……………一五kg  
トレハ……………一・五kg

A  
水……………一五・五kg

【小倉羹】

丹波大納言蜜漬……………八升分  
寒天……………一〇g  
水……………二・五kg

B  
水……………二・五kg

【中餡仕上げ】

小倉羹……………七・三kg  
糸寒天\*1……………五〇g  
白双糖……………二kg  
トレハ……………二〇〇g

\*1…二晩水につけた後よく洗っておく。

【その他の材料】

松の実

【作り方】

【浮島】

- ① Aを混ぜ合わせる。
- ② 通して漉したBを①に加えて混ぜる。Cでメレンゲを立てる。最初にトレハを加え、ある程度立ってきたら上白糖を加えて、七〜八分立て程度まで泡立てる。
- ③ ②と③を混ぜ合わせる。

【中餡】

- ① 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浸して三時間置く。
- ② ①を弱火で一時間程度火を入れて、一晚寝かせる。
- ③ 翌朝、再度②を弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、膨潤させたBを溶かして加え、糖度六五%まで煮詰める。上げておいた豆を戻し、粒を壊さないようゆっくりと合わせる。
- ⑤ バットに流し、一晚寝かせる(冷凍も可能)。
- ⑥ 溶かした糸寒天にCを加えて溶かし⑤の仕上げ餡を一〇cm程度に割って加えて、豆を壊さないよう熱で自然に溶けるくらいゆっくりと炊き上げ糖度六五%にする。

【仕上げ】

- ① 浮島を、七寸×六寸五分の枠に厚さ三mm程度(二七〇g)のばし、表面に松の実を散らして六分間蒸す。
- ② ①の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

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  
13.09②