

ワンポイント

トレハを加えると、卵白の気泡が安定して餅生地とも合わせやすく、ふんわりとしたやわらかい生地に仕上がります。中餡は口溶け良くあっさりとした甘味に仕上がります。成形後の冷凍が可能で、冷解凍後も風味と状態を維持します。

■「トレハ」は、林原の登録商標です。



# 黒豆大福

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

	C	B	A	
				【生地】
				餅粉*1……………2kg
				水……………1・5kg
				グラニュー糖……………200g
				グラニュー糖……………300g
				トレハ……………60g
				食塩……………15g
				グラニュー糖……………160g
				トレハ……………40g
				水……………200g
				板ゼラチン……………3枚
				卵白……………200g
				*1…極細粉(日本穀粉)
				【中餡】
				小豆並餡*1
				*1…小豆生餡(北海道小豆四升分)10・3kg、 白砂糖6・2kg、トレハ60g、水2・5kgで 糖度五七%まで炊き上げる。
				【その他の材料】
				黒豆蜜漬*1
				*1…黒豆甘露煮(北海道産黒豆)

【作り方】

- ① Aを蒸練機で四分間練る。
- ② Bを加えて、さらに三分間練る。
- ③ Cを二五℃まで煮詰めて、水でふやかした板ゼラチンを加えて溶かす。
- ④ 卵白を泡立てて少し立ってきたら、③を注ぎながら泡立ててメレンゲにする。
- ⑤ ②が練り上がったところに④を加え、さらに練る。
- ⑥ 成形する(一個につき生地四〇g、中餡三八g、黒豆蜜漬六粒を使用)。  
生地を半分に分けてそれぞれ円状にし、片方に黒豆蜜漬を散らしてもう一方を被せて密着させ、中餡を包んで包餡する(分割した中餡を冷凍しておくと包餡しやすい)。



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'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