

いこもち

製作協力／小城製粉株式会社 のせ菓業 小城 吉輝

【生地】(四五個分)

糯煎粉(糯煎粉)*1	二〇〇g
水*2	二六〇g
「グラニュー糖」	一〇〇g
トレハ	七〇g
A サンマルト	七〇g
「ハローデックス」	二〇g
白並餡*3	二二〇g
「ハローデックス」*4	二二〇g
色粉*5	

【中餡】

白生餡	一kg
水	六〇〇g
「グラニュー糖」	三三〇g
A トレハ	八〇g
「ハローデックス」	二〇〇g
食塩	二g

【作り方】

- ① 水にAを加えて火にかけ、煮立ちしたらミキサーボールに移してフックで攪拌する。
 - ② 粗熱が取れたらすぐに糯煎粉を加えて、中々高速で攪拌し混ぜ合わせる。
 - ③ 生地がまとまったら白並餡を加えて混ぜ合わせる。生地が硬いようならハローデックスを加えて調節する。
- 【中餡】
- ① 水にAを加えて火にかけ、煮立ちしたら白生餡を加えて、上がり目方六〇〇gまで煉り上げる。上がり際に食塩を加える。(仕上がり糖度五〇%)。
 - ② 取り板に小さく取り粗熱を取る。
- 【仕上げ】
- 包餡(生地二〇g、中餡二五g)し、型打ちで仕上げる。

ワンポイント

南薩地方の郷土菓子いこもちを上生仕立てにしました。生地に加える餡、中餡にトレハ、ハローデックスを使い、甘味を抑えてすっきりとした味わいに。ハローデックスは生地の硬さや菌切れを調整し、いこもち独特の切れのよい食感をよく出します。冷凍耐性により冷凍保存も可能で解凍後も食感を損ねません。

■「トレハ」「サンマルト」「ハローデックス」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2010.24.04 トレハの四季 和65

