

ちまき／

柏餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

二二〇個分
ちまき

【生地】

米粉……………三 kg
浮粉……………六〇〇 g
上白糖……………三・二 kg
トレハ……………四〇〇 g
還元水飴……………七〇〇 g
水……………一・五升

一五〇個分
柏餅

【生地】

米粉……………一・五 kg
上新粉ミックス……………一・五 kg
上白糖……………五四〇 g
トレハ……………六〇 g
水……………二・三 kg

【中餡】

「北海小豆の蜜漬け」

A

北海小豆……………四升
白双糖……………七・五 kg
トレハ……………七・五 kg
水……………八・五 kg

「赤小豆並餡」

赤小豆生餡*1……………一〇・三 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」

北海小豆の蜜漬け……………四升
赤小豆並餡……………六 kg
粉寒天……………一四四 g

【作り方】

- ① 材料を合わせ、蒸練機で七分間練る。
- ② 水に入れて冷し、餅つき機で二分間つく。
- ③ 成形（二個五〇g）し、冷凍する。
- ④ 必要に応じて冷凍しておいた生地を取り出し、三〇分間蒸して笹の葉を巻き、五本ずつ束ねて再び冷凍する。
- ⑤ 当日の朝、三〇分間蒸す（④で冷凍していない場合は一五分間蒸す）。水に一〇分間漬けた後、水気をよく切る。

【仕上がり】

- ① 材料を合わせ、蒸練機で七分間練る。
- ② 水に入れて冷し、餅つき機で二分間つく。

【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海小豆を圧力釜で煮て、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 翌朝、弱火で一時間程度火を入れて、一晩寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四％になるまで煮詰める。
- ⑤ ③の豆を加え、混ぜ合わせてから、弱火で五分間程度火を入れる（仕上がり糖度四九％）。

【仕上げ】

- ① 蛤形に成形（皮／四〇g、中餡一五g）する。（冷凍可）
- ② 当日の朝、四分間蒸して、いったん風を入れて泡切りをして、再び四分間蒸す（①で冷凍していない場合はそれぞれ二分間ずつ蒸す）。

ワンポイント

ちまきは歯応えを残しつつも程よいやわらかさに。柏餅は餅の味を出すために糖割の低い配合にもかかわらず、やわらかく仕上がりにくくなります。柏餅の中餡はあっさりとした甘味で口溶けもよく、生地との水分移行を抑えます。

■「トレハ」「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。

2009.24.04(F)3 トレハの四季 和54

