

はなはな

製作協力／小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

【生地】（丸〇個分）

「J」上餅粉*1	七〇〇g
「J」糯煎粉*2	三〇〇g
水	一kg
「トレハ」	四〇〇g
「サンマルト」	四〇〇g
「グラニュー糖」	四〇〇g
水	二〇〇g

*1…国内産の上質な餅粉（小城製粉株式会社）
 *2…糯米、うるち米を焙煎して仕上げた「いこもち」専用粉（小城製粉株式会社）

【落雁】

新落雁粉*3	二〇〇g
「C」上白糖	二五〇g
「トレハ」	五〇g
シロップ（糖度六〇％）*4	四〇g

*3…国内産うるち米を焙煎し粉状にした落雁専用粉（小城製粉株式会社）
 *4…上白糖、ハローデックス、水の三同割で仕上げたシロップ。

【中餡】

赤小豆生餡	一・三kg
「D」グラニュー糖	五四〇g
「トレハ」	一六〇g
水	三〇〇g
ハローデックス	一二〇g

【作り方】

- 1 生地を作る。Aを攪拌し、小わけにして蒸籠で三十分程度蒸す。
- 2 Bでシロップを作り、蒸しあがった生地に数回に分けて加える。
- 3 落雁を作る。Cにシロップを加える（季節に応じ、しとりを加減）。新落雁粉を混ぜて、荒めのふるいに通す。
- 4 中餡はDに赤小豆生餡の三分の一を加え、焦がさないように加熱する。残りの小豆生餡を加え、火加減しながらしつかり練り上げる。仕上げるにハローデックスを加える。（仕上がり糖度五四％）
- 5 仕上げる。包餡（生地四〇g、中餡二〇g）し、はなをつまんだ形に成形し、ふるった落雁をまぶす。



ワンポイント

鹿児島県の「糯煎粉」で鼻つまみ餅を作り、落雁を花のように飾りました。生地にはトレハ、サンマルト、中餡、落雁にはトレハ、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。柔らかさとともに適度な保形性を与え、さらに乾きも抑えます。また冷凍耐性も期待しています。

■「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。

2011 24.04/3 トレハの四季 和69

