

【生地】(六〇個分)

全卵	五五〇g
A 上白糖	三五〇g
トレハ	五〇g
液体ショートニング	七〇g
はちみつ	五〇g
B ハローデックス	二〇g
薄力粉	四五〇g
C ざらソフト*	五〇g
イス、バター	七g
重曹	一〇g
水A	一五〇g程度
水B	五〇〜一〇〇g

*1…米のみを特殊加工したとら焼き専用粉
(小城製粉株式会社)

【中餡】

A 小豆	一kg
B グラニュー糖	八〇〇g
トレハ	七〇〇g
水	適量
ハローデックス	一〇〇g

【雪平】

A 上餅粉	一五〇g
水	一五〇g
B グラニュー糖	二二五g
トレハ	六〇g
水	四五g
C 卵白	三〇g
トレハ	一五g

【作り方】

【生地】

- ① 全卵にAを合わせる。
- ② ①にBを合わせる。
- ③ ふるったCを加え、混ぜ合わせる。

- ④ 水溶きした重曹、水Aを加え混ぜる。裏濾しし、しばらく寝かせる。

- ⑤ 焼成前に、水Bを加えて硬さを調節する。

- ⑥ 一八〇〜二〇〇℃の文字鉄板で焼成する(一枚約一五g、直径一〇cm程度の大きさに焼き上げる)。

【中餡】

- ① Aを常法に従って煮る(煮豆の上がり重量二六〇〇g)。
- ② Bでシロップを作り、①を加えて糖度五六%まで煮詰める。
- ③ ハローデックスを加えて練り上げる(仕上がり糖度五八%)

【雪平】

- ① Aを合わせてせいろで十分間蒸す。
- ② Bでシロップを作り、①に加えて練り上げる。
- ③ Cでメレンゲを立て、②に加える。
※少量仕込む場合「冷凍求肥ブロック」(小城製粉株式会社)の使用を推奨。

【仕上げ】

中餡三〇〜四〇g、カットした雪平一〇gを生地で挟む。

ワンポイント

トレハ、ハローデックスを使うと、生地の戻りがよくなり、しっとり柔らかくなります。餡は甘味が抑えられてすっきりとした味わいに。雪平は、メレンゲにトレハを加えることでふんわり口当たりよく仕上がります。

もちもちどら焼き

製作協力/小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「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 24.04⑦/3 トレハの四季 和67

