

# もちキャラメル

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

## 【餅生地】(六〇〇個分)

|   |                              |        |
|---|------------------------------|--------|
| A | 上餅粉 <sup>*1</sup>            | 三 kg   |
|   | 乳化剤 <sup>*2</sup>            | 六 g    |
| B | Pマンナン <sup>*3</sup>          | 六 g    |
|   | 水                            | 三〇〇 g  |
| C | 水                            | 二七 kg  |
|   | グラニュー糖                       | 一・八 kg |
|   | トレハ                          | 一・八 kg |
|   | サンマルト                        | 一・八 kg |
|   | キャラメル                        | 二〇 g   |
|   | キャラメル風味パウダー加工品 <sup>*4</sup> | 二〇 g   |

<sup>\*1</sup> 細めの上質な餅粉(小城製粉株式会社)  
<sup>\*2</sup> ものぐり(小城製粉株式会社)  
<sup>\*3</sup> こんにゃく芋の抽出物(小城製粉株式会社)  
<sup>\*4</sup> フロンチーヌキャラメル強化パウダー(横山香料株式会社)

## 【ホワイトガナッシュ】

ガナッシュ<sup>\*1</sup>……………六 kg  
 生クリーム……………六〇〇 g

<sup>\*1</sup> ガナッシュマシン(不二製油株式会社)  
 ※仕込み量は、機械装置の状況により調整してください。

## 【仕上げ材料】

氷餅



## 【作り方】

### 【生地】

- 1 A、あらかじめ合わせてゲル化させたB、水を蒸練機に入れて約十二分間蒸練する。
- 2 少し蒸気をかけながらCを数回に分けて加える。
- 3 あらかじめ配合内のグラニュー糖の一部とよく合わせておいたキャラメル風味パウダー加工品、キャラメルを加え完全に溶けるまで合わせる。(仕上がり糖度六二%)
- 4 生地を取り出して冷ます。

### 【ホワイトガナッシュ】

- 1 ガナッシュに煮沸した生クリームを加えて、ミキサー(フック使用)で合わせる。
- 2 冷蔵庫で固める。

### 【仕上げ】

- 1 生地温度を五〜一〇℃程度に調整し包餡(生地二〇g、ホワイトガナッシュ五g)する。

※ 包餡機CNI五〇〇使用の場合ノズルの七〜八、固定リングの二五〜二八、シャッター二五〜二八

- 2 氷餅をまぶす。

※ 蒸練設備がない場合、「冷凍求肥ブロック」(小城製粉株式会社)の使用を推奨。  
 解凍後包餡が可能。

## ワンポイント

トレハやサンマルトを使うことで、餅生地の甘味が抑えられ、冷凍耐性によって冷解凍時のダメージを抑えます。低温でも伸びやかでやわらかい生地に仕上がり、包餡も可能で、甘味、食感ともにフィリングとのバランスを損ないません。

■「トレハ」「サンマルト」「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58

