

冷し大福

製作協力／小城製粉株式会社 のせ菓業 小城 吉輝

【生地】（二六〇個分）

冷し大福粉*……………一kg
 グラニュー糖……………五〇〇g
 トレハ……………五〇〇g
 水……………一・二〜一・四kg
 *…加工澱粉（小城製粉株式会社）

【中餡】

白生餡……………一kg
 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
 水……………六〇〇g
 濃縮果汁*2……………白並餡に対して一〇％
 *2…「トックブランシェ」カシス、メロン、
 フランボワーズなど好みのものを使
 用（ドーバー洋酒貿易株式会社）

【作り方】

（生地）

- ① 材料を合わせて約三十分間蒸す。
- ② 生地が硬いようならミキサーボールに移し、シロップまたは水（配合外）を加えて調整する。

（中餡）

- ① Aで通常の方法で白並餡を炊く。
- ② ①に濃縮果汁を合わせる（糖度五〇％）。

（仕上げ）

包餡（生地二〇g、中餡一〇g）する
 （冷凍保存可能）。



ワンポイント

冷やして食べる夏の大福です。トレハを使うことで冷凍耐性を付与し、冷凍可能な糖度を維持しつつすっきりとした甘味に調え、透明感を保ちます。中餡にはハローデックスを併用し、フルーツの味がよく出るように、より甘味を抑えてあっさりとした味に仕上げています。

■「トレハ」「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72

