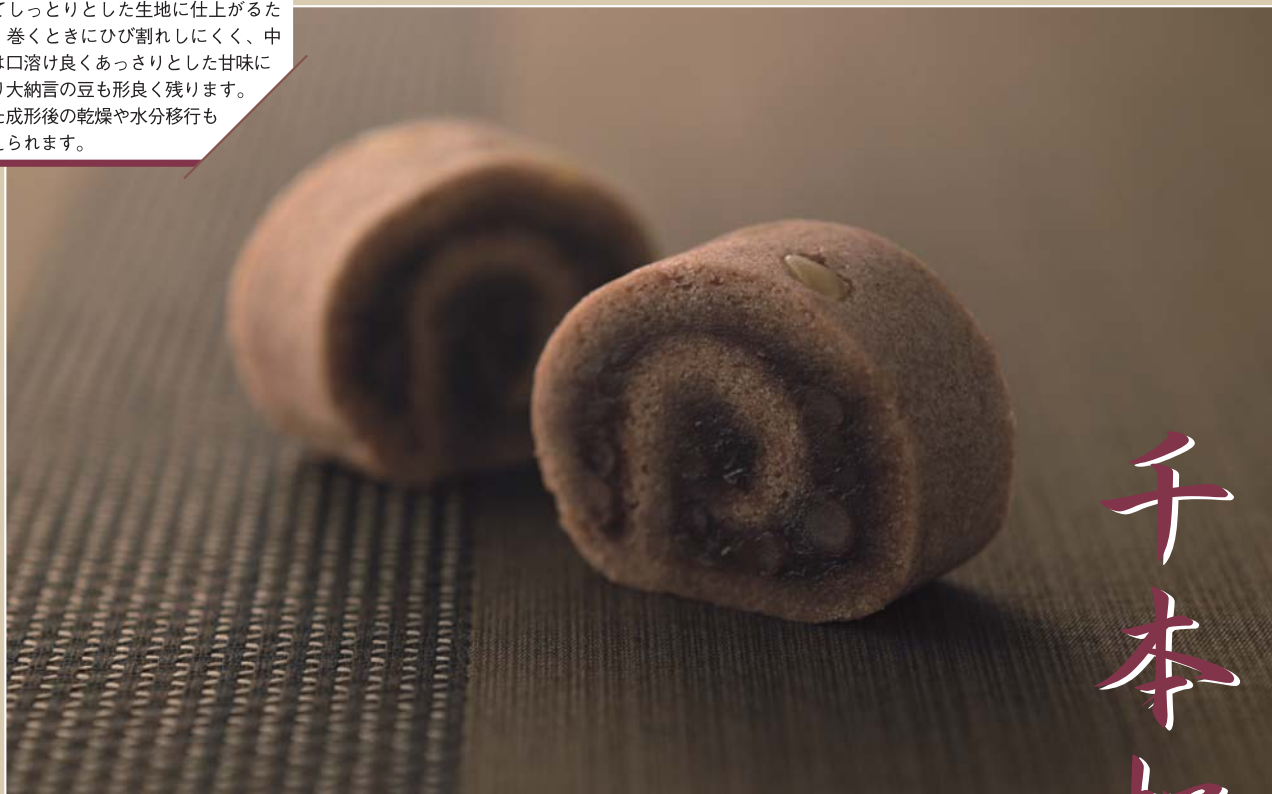


ワンポイント

トレハを加えると、卵白の気泡が安定してしっとりとした生地に仕上がるため、巻くときにひび割れしにくく、中餡は口溶け良くあっさりとした甘味になり大納言の豆も形良く残ります。また成形後の乾燥や水分移行も抑えられます。



千本松の賦

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

四〇本分

【浮島】

A 小豆並餡^{*1} 四・二kg
卵黄 三八個分

B 上粉 二五〇g
薄力粉^{*2} 二二〇g
上白糖 八〇〇g

C 寒天加工品^{*3} 八g
イス、バター 五g
桂皮末 五〇g

卵白 三八個分
トレハ 一〇〇g
上白糖 一〇〇g

^{*1} 小豆生餡（北海道小豆生豆四分分）

^{*2} 一〇・三kg、白砂糖六・一kg、トレハ六六〇g、水二・五kgで糖度五七％まで炊き上げる。

^{*3} 特宝笠（株式会社増田製粉所）
種助（伊那食品工業株式会社）

【中餡】

「丹波大納言蜜漬」

A 丹波大納言 八升
白砂糖 一五kg

B トレハ 一五kg
水 一五・五kg

【小倉羹】

「丹波大納言蜜漬」

A 糸寒天 八升分
水 二・五kg

B 糸寒天 一〇g
水 二・五kg

「中餡仕上げ」

小倉羹 七・三kg

糸寒天^{*1} 五〇g

白砂糖 二kg

C トレハ 二〇〇g

^{*1} 一晩水につけた後よく洗っておく。

【その他の材料】

松の実

【作り方】

【浮島】

① Aを混ぜ合わせる。

② 通して漉したBを①に加えて混ぜる。

③ Cでメレンゲを立てる。最初にトレハを加え、ある程度立てきたら上白糖を加えて、七／八分立て程度まで泡立てる。

④ ②と③を混ぜ合わせる。

【中餡】

① 丹波大納言を炊き、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 ①を弱火で一時間程度火を入れて、一晩寝かせる。

③ 翌朝、再度②を弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。

④ ③の蜜に、膨潤させたBを溶かして加え、糖度六五％まで煮詰める。上げておいた豆を戻し、粒を壊さないようゆつくりと合わせる。

⑤ バットに流し、一晩寝かせる（冷凍も可能）。

⑥ 溶かした糸寒天にCを加えて溶かし

⑦ ⑤の仕上げ餡を二〇cm角程度に割って加えて、豆を壊さないよう熱で自然に溶けるくらいゆつくりと炊き上げ糖度六五％にする。

⑧ ①の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑨ ⑧の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑩ ⑨の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑪ ⑩の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑫ ⑪の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑬ ⑬の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑭ ⑭の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑮ ⑮の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑯ ⑯の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑰ ⑰の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑱ ⑱の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑲ ⑲の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

⑳ ⑳の上に中餡を流し、簾で巻き上げる。

