

城の桜

製作協力／小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

【かるかん】(四五cm×四五cm 棒一枚
三×四・五cm カット一五〇個分)

冷凍山芋(五〇%加糖)*1:五〇〇g

水*2:二五〇〜三五〇g

A グラニュー糖……………四〇〇g

トレハ……………八〇g

J かるかん粉*3……………四二〇g

花紅色……………適宜

*1…糖入冷凍丸芋・丸芋とは山芋の一種

*2…糖入冷凍丸芋・丸芋とは山芋の一種

*3…国内産のかるかん粉(小城製粉株式会社)

【抹茶羊羹】

B 粉寒天……………七g

水……………四〇〇g

C 上白糖……………三〇〇g

トレハ……………一〇〇g

白並餡(糖度五〇%程度)……………七〇〇g

玉露粉末(宇治産)……………三g

【高麗菓子】

赤並餡(糖度五〇%程度)……………二kg

D J 上用粉*4……………八〇g

J 上餅粉*5……………一六〇g

*4…国内産の上用粉(小城製粉株式会社)

*5…国内産の上質な餅粉(小城製粉株式会社)

【作り方】

①生地を作る。冷凍山芋を室温で解凍し、水の三分の一量を加えてミキサーにかける。

②Aを加えなじんだら、残りの水を数回に分けて加える。ここで、花紅色をつける。

③かるかん粉を合わせて、一〜二時間程度寝かせた後、棒(四五cm×四五cm)に流し三十分程度蒸す。

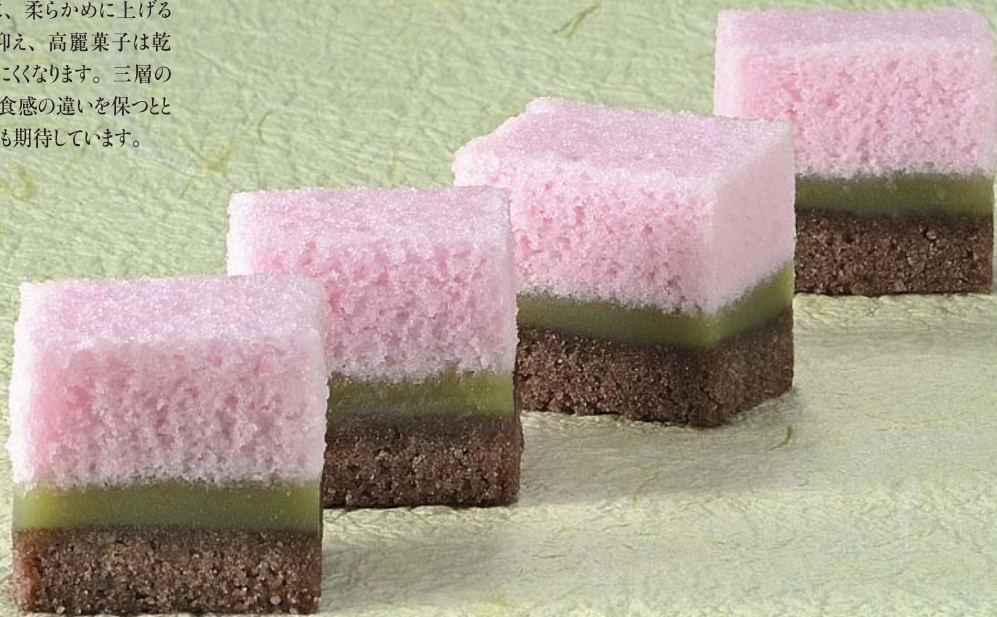
④高麗菓子を作る。赤並餡にDを合わせて、十目のふるいに通し、棒に入れて表面を平にして少し押さえた後、四十分程度蒸す。

⑤抹茶羊羹を作る。Bを溶かし、Cを加えて充分煮てから、白並餡を加える(仕上がり糖度六五%)。水(配合外)で溶いた抹茶を加え、④の上に流す。

⑥⑤の上に③を重ねて仕上げる。

ワンポイント

トレハを加えてすっきりとした甘味に調え、保湿性を高めてしっとりさせました。かるかんは程よい粘度を与えて柔らかい食感に、柔らかめに上げる羊羹は離水を抑え、高麗菓子は乾きを抑えて崩れにくくなります。三層の味のバランス、食感の違いを保つとともに、冷凍耐性も期待しています。



■「トレハ」「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70

