

## 千支の薯蕷饅頭

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

## 【薯蕷生地】（二八〇個分）

糖入冷凍丸芋\*1……………二kg  
 上白糖……………一kg  
 トレハ……………一〇〇g  
 極上用粉\*2……………一・一〜一・三kg

\*1…五〇％加糖（丸芋とは山芋の一種）（小城製粉株式会社）

\*2…細目の上用粉（小城製粉株式会社）

※糖入冷凍丸芋については、大量生産する場合、砂糖を倍割配合した「糖入冷凍丸芋（倍割）」（小城製粉株式会社）の使用を推奨。

## 【中餡】

赤小豆生餡\*1……………六・五kg  
 グラニュー糖……………二・七kg  
 トレハ……………八〇〇g  
 水……………一・五kg  
 ハローデックス……………六〇〇g

\*1…北海小豆使用

## 【作り方】

## 【薯蕷生地】

①糖入冷凍丸芋を室温に置いて常温に戻し、Aを加えて粘りが出るまですり合わせる。

ミキサーを使用の場合、フックで低速で回す。

②極上用粉を加えて、さつくりと合わせる。ミキサーを使用の場合、フックで低速で回し、ボールの底に粉がまだ充分残っている程度で止める。

③生地を取り出し、手粉をつけてまとめる。

## 【中餡】

①Aに赤小豆生餡を二kg程度加え、焦がさないよう約二十分間加熱する。

②残りの赤小豆生餡を加え、火を加減しながら約四十分間練る。

③②がある程度の固さになったら仕上げる（仕上がり糖度五四％）。

## 【仕上げ】

①包餡（生地一五g、中餡三〇g）し、千支の木型等で抜く。

②上から酢水を霧吹きでまんべんなくかけ、蒸し器で約一〇分間蒸す（冷凍可能）。

③羊羹等で目鼻を描く。

※包餡機C-1500使用の場合、スズルゆの三二、固定リンクゆの三五、シャッター五〜四五度。

## ワンポイント

トレハを使うと、非常に乾きやすい薯蕷饅頭の保湿性が高まります。冷凍耐性も高まり、自然解凍でも充分においしく、冷解凍後もしっとり感が保持されます。老化も抑制され、日持ちが延びます。また甘味が抑えられるために山芋の風味も生きてきます。

■「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。

2009 24.04/3 トレハの四季 和60

