

抹茶のミルク饅頭

製作協力／小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

【乳菓生地】（二七〇〇個分）

全卵	三 kg
A 上白糖	四 kg
トレハ	五〇〇 g
練乳	一 kg
B バター	一・五 kg
水飴	五〇〇 g
重曹	一〇〇 g
薄力粉	九・七 kg
C ざらソフト*1	三〇〇 g
ベーキングパウダー	四〇〇 g

*1：米のみを特殊加工したどら焼き専用粉
（小城製粉株式会社）

【乳菓餡】

水	三 kg
A グラニュー糖	六 kg
トレハ	二 kg
練乳	一 kg
B バター	一 kg
白生餡	一〇 kg
ハローデックス	五〇〇 g
抹茶粉末	一五〇 g
C 玉露粉末（宇治産）	二〇 g
ミルク香料*2	一〇 g

*2：ミルクパウダーコンデンスミルクG2
（横山香料株式会社）

【作り方】

「生地」

- ① 全卵にAを加える。次にBを加えて混ぜ合わせる。
- ② 六〇℃まで熱をつけて火を止め、自然に冷ます。
- ③ 水で溶いた重曹を加え、ふるったCを加えて合わせる。
- ④ 宵こねする。

「中餡」

- ① Aでシロップを作り、Bを加えて沸騰させる。
- ② 白生餡を数回に分けて加え、さらにハローデックスを加えて糖度六〇％まで炊き上げる。
- ③ Cを順に加えて香りを整える（仕上がり糖度六二％）。

「仕上げ」

- ① 包餡（生地二g、中餡二六g）する。
- ② オープン上火二〇〇℃、下火二六〇℃で五分間焼成する。

※包餡機CN-1500使用の場合、ノズルの二二L、固定リングの三〇L、シャッター五R-四五、アジテーター三速

ワンポイント

生地にトレハを加えると、戻りがよくなり、生地と餡が一体となって、しっとりと柔らかい饅頭に仕上がります。日持ちを考えると割を高くした餡には、トレハ、ハローデックスを使って甘味を抑え、後味がすっきりします。

■「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。

2010 24.04◎3 トレハの四季 和68

