



日持ちの わらび餅

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

ワンポイント

トレハとテトラップを使った糖割の高いわらび餅です。低甘味のため糖度が高くても味のバランスを崩さず、老化抑制、保水性、冷凍耐性の効果により、冷凍で半年間、冷解凍後販売は二週間可能に。透明度も高く、口当たりもやわらかく、冷解凍後もその状態を保ちます。

【作り方】

- ① Aを蒸練機に入れてよく攪拌し、水を少量ずつ加えながらダマにならないよう混ぜ合わせる。
生地温度を九五℃に調整後約一〇分間蒸練する。
- ② トレハ、テトラップを数回に分けて加えてさらに蒸練する（仕上がり糖度六四％）。
- ③ 生地を取り出し、番重に流して冷凍する。
- ④ 冷凍庫から取り出し、半解凍の状態でサイコロ状にカットする。黒寿きな粉、うぐいす粉をそれぞれまぶして仕上げる。

※さらに日持ちさせたい場合、①の蒸練後返し釜等に移し、加熱しながらトレハ、テトラップを数回に分けて加えて、糖度六六％まで練り上げるとよい。

A	カットわらび粉*	一 kg
	グラニュー糖	二・五 kg
	水*	三・五 kg
	トレハ	二 kg
	テトラップ	三 kg
	黒寿きな粉*	適量
	うぐいす粉*	適量

*1. 冷凍耐性のあるわらび餅専用粉（加工製粉）（小城製粉株式会社）
*2. 返し釜使用の場合、配合量を五kgに増やし、じっくりと練り上げること
*3. 国産大豆使用（小城製粉株式会社）
*4. 北海道産青大豆使用（小城製粉株式会社）

■「トレハ」「テトラップ」「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64

