



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。

※さじ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。

【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°C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。

A	カットわらび粉*	一kg
グラニュー糖	二・五kg	kg
水*	三・五kg	kg
トレハ	二kg	kg
テトラップ	三kg	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 加工澱粉 (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

