

柏餅

【製作協力】小城製粉株式会社 のせ菓楽 小城吉輝

【生地】（二四〇個分）

A かしわ餅粉*1……………一kg
 かるかん粉*2……………四五〇g
 上餅粉*3……………五〇g
 水……………一kg

B

グラニュー糖……………三〇〇g
 トレハ……………三〇〇g
 サンマルト……………三〇〇g
 ハローデックス*4……………一〇〇g
 もちソフト*5……………五〜一〇g

*1…かしわ餅専用粉（小城製粉株式会社）
 *2…粗目のかるかん粉（小城製粉株式会社）
 *3…細目の上質な餅粉（小城製粉株式会社）
 *4…求める生地の状態によって調整
 *5…老化防止剤（小城製粉株式会社）

【中餡】

C
 白生餡……………一kg
 グラニュー糖……………五〇〇g
 水……………五〇〇g
 ハローデックス……………一〇〇g
 梅肉……………五〇g
 クチナシ色素……………少々

【作り方】

【生地】

① Aを合わせてよく攪拌してから蒸練機に入れ、水を加えて蒸練する（九〇℃に調整後八分間蒸練する）。

② 少量の蒸気を出しながら、合わせたBを三〜四回に分けて加える。

③ ハローデックスを加えて、生地の硬さの塩梅をとる（仕上がり糖度六二％前後）。※着色する場合

④ 粗熱を取って、生地温度を六〇℃程度に調整し、胴搗機に入れて搗き、生地が滑らかになったら取り出す。

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯



ワンポイント

トレハ、ハローデックスを使うと、餅生地、餡ともに甘味が抑えられて、やわらかくてしっとり感のある柏餅に仕上がります。乾燥を抑えて、老化も抑制されるため日持ちが延びます。また、冷凍耐性によって冷解凍後もしっとり感が保持されます。

■「トレハ」「サンマルト」「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62

