

## ワンポイント

トレハを加えると、生地がしっとりとし、時間が経ってもパサツキにくくなり、中餡は甘味が抑えられてあっさりとし上がり、蜜漬けの豆も形良く残ります。また、生地、中餡、成形後とも冷凍可能で、風味を保持します。

# 柚子まんじゅう

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

## 【作り方】

## 【まんじゅう生地】

- ① 伊勢芋、大和芋の皮を剥いてすりおろし、Aを加える。ミキサーでよく混ぜ合わせた後、冷凍しておく。
- ② 前日から解凍し、必要な分だけ色粉（配合外）を加えて、低速のミキサーで約五分間回し、コシを抜く。
- ③ Bを加え、粉気がなくなるまでこね上げる。

\*白双糖を入れることで、蒸した時に溶け、柚子の肌を表現することができます。

## 【まんじゅう生地】

| 二八〇個分        |       |
|--------------|-------|
| 伊勢芋          | 五〇〇g  |
| 大和芋          | 五〇〇g  |
| 上白糖          | 一・八kg |
| トレハ          | 二〇〇g  |
| 上白糖          | 一・三kg |
| 白双糖          | 三〇〇g  |
| 柚子の果皮（すりおろし） | 五〇g   |

## 【中餡】

| 【小豆・丹波大納言の蜜漬け】 |        |
|----------------|--------|
| 北海道小豆          | 二升     |
| 丹波大納言          | 二升     |
| 白双糖            | 七・五kg  |
| トレハ            | 七・五〇g  |
| 水              | 七・七五kg |

  

| 【小豆並餡】 |        |
|--------|--------|
| 小豆生餡   | 一〇・三kg |
| 白双糖    | 六・一kg  |
| トレハ    | 六・六〇g  |
| 水      | 二・五kg  |

\*1：北海道小豆使用（生豆四升分）

## 【中餡仕上げ】

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 北海道小豆・丹波大納言の蜜漬け | 四升分 |
| 小豆並餡            | 六kg |

## 【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海道小豆、丹波大納言を炊き、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに加えて三時間置く。
- ② ①を弱火にかけ、一時間程度火を入れて、二晩寝かせる。
- ③ 翌朝、二時間ほど弱火にかけ、一斗缶に上げて冷まし、保管する（冷凍可）。
- ④ 必要な分だけ解凍して、蜜漬けの四分の一程小豆並餡を入れ、炊き上げる。目安は、糖度六五%。（並餡を入れると豆がつぶれにくくなる）

## 【仕上げ】

- ① 自動包餡機で成形（仕上がり四二g／生地二二g、中餡三〇g）し、上部にくぼみを付け、急速冷凍する。
- ② 必要分を取り出し、約一〇分間蒸す。

