

七〇個分

「小田巻生地」

全卵……………五〇〇g

上白糖……………五四〇g

トレハ……………六〇g

蜂蜜……………三〇g

生地安定剤*1……………一〇g

液体油脂*2……………三〇g

薄力粉*3……………七五〇g

重曹……………八g

*1…パルクトミノーN.O.1（パルク化学工業株式会社）

*2…ゼノア（月島食品工業株式会社）

*3…特宝笠（株式会社増田製粉所）

「栗きんとん」

蒸し栗（生味）*1……………八・五kg

上白糖……………一・五kg

トレハ*2……………四〇〇g

白並餡*3……………六kg

*1…生栗を二十〜三十分蒸した後、機械で中身を
取り出してゴミをきれいに取り除く。*2…トレハがよく溶けるように、
あらかじめ少量の湯で溶かして冷ましておく。*3…生餡一〇kg（芋七五二升、大福豆二升）、
白双糖五二四kgを糖度六五％まで炊き上げる。

【作り方】

「小田巻生地」

① 全卵をミキサーでほぐし、Aを加えて混ぜ合わせる。

② Bを加えて混ぜ合わせ、ふるった薄力粉と合わせる。

③ 一晚寝かせた後、ぬるま湯で溶かした重曹と合わせる。

④ 水を加えつつ、糖度四五〜四六％に調整する。

⑤ 一七〇度に熱した一文字鍋に流し、一枚の十一cmに焼成する。

「栗きんとん」

① ミキサーに蒸した栗を入れ、上白糖、トレハを加える。

よく混ぜ合わせた後、冷凍する。

② 前日から解凍し、白並餡を加えて、火取餡の固さまで炊きあげる。

【仕上げ】

① 栗きんとんを型に詰めて、二×二×七cmに切り分ける。

② 熱の取れた小田巻生地中央に置いてくるむ。

ワンポイント

トレハを加えると、乾きににくく、浮きが荒れがちな小田巻生地が安定し、しっとり
とやわらかい焼き上がりとなりました。
栗きんとんは栗の味わいが引き立つ
程良いしとり感が得られました。
冷凍しても風味を保持します。

栗きんとん巻

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

■「トレハ」「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。

2007 24.04(E)3 トレハの四季 和41

