

ワンポイント

トレハを加えると、水まんじゅう生地
の透明度が高まり、翌日もその透明感を維
持します。また、並餡の甘味も適度に整
えます。作業性を考えて型に流した後
に冷凍ストックしますが、離水を
抑えて、水持ちのよい柔らかな
状態を保ちます。



水まんじゅう

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

直径約3cmのおちよこ型九〇個分

「水まんじゅう生地」

A	葛粉	一二五g
	丹波黒大豆 ^{*2}	二粒／個
B	グラニュー糖	五四〇g
	トレハ	六〇g
水		一・四kg

「仕上げ材料」

小豆並餡^{*1}……………四g／個

丹波黒大豆^{*2}……………二粒／個

^{*1}・小豆生餡 北海小豆生豆四分〇・三kg、
白砂糖六・二kg、トレハ六〇g、水二・五kgで
糖度五二％まで炊き上げる。
^{*2}・黒豆甘露煮（株式会社中利缶詰）

【作り方】

「水まんじゅう生地」

- ① Aを、水の配合の約五分の二（五六〇g）で溶かす。
- ② Bを、水の配合の約五分の二（五六〇g）で溶かす。
- ③ ①と②をとおして濾して鍋に移し、残りの水でとおしに付いたものをきれいに流す。
- ④ 鍋を火にかけ、糖度三五％まで煮詰める。

「仕上げ」

- ① おちよこ型の小さな器に、水まんじゅう生地を半量程度流し、小豆並餡を四g程度丸めたもの、あるいは丹波黒豆を二粒置く。
- ② 器いっぱいまで水まんじゅう生地を流す（冷凍可）。
- ③ 必要な分だけ器をせいろに並べて、約一〇分間、透明になるまで蒸す。
- ④ 水にひたし冷し固めてから、型から取り出す。

■「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。

2008 24.04(E)3 トレハの四季 和47

