

ワンポイント

トレハを加えると生地がしっとりとし、メレンゲの気泡安定によりふんわりとした食感が得られます。トレハとハローデックスを加えた中餡はあっさりとした甘味に仕上がります。また、成形後の生地への水分移行を抑えます。



花びら餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

六〇〇個分

【餅生地】

餅粉	1 kg
白玉ミックス ^{*1}	1 kg
ハローデックス	2 kg
上白糖	4 kg
トレハ	1 kg
水	2 kg
卵白	460 g

【中餡】

白生餡 ^{*2}	103 kg
白双糖	425 kg
トレハ	500 g
西京白味噌 ^{*3}	600 g
水	25 kg
ハローデックス	900 g
白胡椒 ^{*4}	150 g
山椒 ^{*5}	3 g

【仕上げ材料】

牛蒡甘露煮^{*1}
色粉スプレー（薄紅色）
氷餅

^{*1} 株式会社中利佑詰

^{*1} 理研ビタミン株式会社

^{*2} 手亡・大福豆使用（生豆四升分）

^{*3} 株式会社本田味噌本店

^{*4} 炒ってからすり鉢で軽くつぶしておく

^{*5} 株式会社七味家本舗

【作り方】

【餅生地】

① 餅粉、白玉ミックスに適量の水（配合外）を加え、耳たぶ程度のやわらかさになるまでこねて、三〇〜四〇分間蒸す。

② ①にハローデックスを加え、混ぜ合わせてなじませる。

③ 餡練機に②を入れる。Aを五回に分けて加え、その都度水を加えながら、焦げない程度の細火で練っていく。（Aのうち三〇〇gをメレンゲ用に残しておく）

④ 卵白を泡立て、③で残したAを加え、メレンゲにする。

⑤ ③がやわらかく良く熱が入ったら火を止めて、④を四回ぐらいいに分け、木の棒ですばやく混ぜる。

⑥ ⑤を再度火にかけ、約一〇分間火を入れる。

⑦ 片栗粉をひいた板に⑥をのせ、3mm厚程度に押し、丸型八番（直径七・二cm）で抜く。

【中餡】

① 少量の白生餡とAを合わせ、火にかけてよく溶かす。

② ①に残りの白生餡を加え、糖度五五%まで炊き上げる。

③ ②にハローデックスを加えてよく混ぜ合わせ、火から下ろす。

④ 白胡椒、山椒を加え、混ぜ合わせる。

【仕上げ】

① 丸く抜いた餅生地に中餡を一二gと牛蒡を置き、写真のように成形する。

② 色粉スプレーで着色し、氷餅を散らす。

