

ワンポイント

トレハを加えると、皮がしっとりとし、時間経過によって硬くなるのを抑えます。さらに、よもぎの色が鮮やかに出て、苦味を適度に調えます。トレハを加えた中餡はあっさりとした甘味に仕上がりと、また、成形後の水分移行を抑えます。

【皮】		一四〇個分
A		
米粉		二二五 kg
水		一八 kg
上白糖		一三五 kg
トレハ		一五〇 g
B		
よもぎ		五〇〇 g
よもぎリキュール*1		五〇〇 g

*1: ドーバー洋酒貿易株式会社

【中餡】		
A		
【北海小豆の蜜漬け】		
北海小豆		四升
白双糖		七五 kg
トレハ		五〇〇 g
水		一五 kg
白双糖		七五〇 g
B		
【赤小豆並餡】		
赤小豆生餡*1		一〇三 kg
白双糖		六一 kg
トレハ		六六〇 g
水		二五 kg

*1: 北海小豆使用（生豆四升分）

【仕上げ】		
【中餡仕上げ】		
北海小豆の蜜漬け		四升
赤小豆並餡		六 kg
粉寒天		一四四 g

草餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【作り方】

【皮】

- ① 蒸練機にAを入れて、六分間練る。
- ② 蒸練機の蓋を開けて、Bを入れて混ぜる。
- ③ 生地を取り出して、粗熱が取れたなら、餅つき機で二分間つく。

【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海小豆を圧力釜で煮て、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに浸して三時間置く。
- ② ①に白双糖を入れ、弱火で一時間程度火を入れて、一晚寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四％になるまで煮詰める。
- ⑤ ③の豆を加え、混ぜたなら、弱火で五分間程度火を入れる（粒の残る粒餡ができる）。

【仕上げ】

木型で直径七～八cmに成形した皮の中央に中餡を置いて写真の要領で包む（仕上がり六五g／皮四〇g、中餡二五g）、あるいは自動包餡機で成形する（冷凍可）。

