

薩摩一番

製作協力／小城製粉株式会社 のせ菓寮 小城 吉輝

【生地】(四〇cm×四〇cm棒一枚二六〇個分)

新落雁粉*1……………六二〇g

A 上白糖……………九三〇g

「シロップ」*2……………一三〇g

*1…うるち米を煎って粉状にした落雁専用粉(小城製粉株式会社)

*2…「蜜漬け芋」に使用したシロップを糖度六〇％に調整して使用。季節によって使用量は調節する。

【蜜漬け芋】

芋*1……………一kg

水……………一kg

グラニュー糖……………五〇〇g

トレハ……………五〇〇g

水飴……………五〇〇g

ハローデックス……………五〇〇g

*1…実がオレンジ色のもの、黄色のもの、紫手をそれぞれにこの配合で仕込む。

【作り方】

【生地】

- ① ミキサーボールにAを入れて中低速のビーターで攪拌する。
- ② 新落雁粉の半量を加えて中速で攪拌し、残りを加えてよく攪拌する。
- ③ 生地を取り出し、粗めのふるいに通す。

【蜜漬け芋】

- ① 芋を二cm角にカットして、網布巾を敷いた蒸籠で十分間蒸す。
 - ② 鍋に水・グラニュー糖・トレハを入れ加熱し、蒸し上がった芋を入れ三時間位漬けておく。
 - ③ 三時間後、再度加熱して沸騰直前に芋を上げ、水飴、ハローデックスを加えて加熱し、芋を入れ再度三時間位漬けておく。
 - ④ その後、芋と共に蜜を七〇℃位に加熱し、ふるいに上げ蜜を切る。
- 【仕上げ】
- 蜜漬け芋オレンジ、蜜漬け芋黄色 各三五〇g
- ① 生地の1/3量に、蜜漬け芋を加えてよく混ぜ合わせる。
 - ② 棒(四〇cm×四〇cm)に残りの生地の1/2量を平らに敷き詰める。その上に①を敷き詰めて、さらに残りの生地を平らに敷き詰め、おおよそ五cmの厚さになるように上から抑えて整える。
 - ③ 半日(六〜八時間)置いて崩れない硬さになったら、五cm×五cm、幅二cmに切り分ける。

ワンポイント

鹿児島特有のやわらかくぼそとした食感の落雁です。トレハ、ハローデックスを使い蜜漬け芋のえぐみ、甘さを抑えてあっさりとした味わいに。発色もよく、みずみずしく仕上がります。蜜漬けの蜜は落雁生地の硬さ調整にも使用しますが、生地の乾燥を抑えて、独特の口溶けをキープします。



■「トレハ」「ハローデックス」「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。

2010 24.04/3 トレハの四季 和66

