

ワンポイント

トレハとハローデックスを加えると、甘味を適度に調えてしっとり感を保ち、冷解凍後でも風味を保持します。乾きやすい黄味餡には水飴が不可欠ですが、ハローデックスに全置換し、糖度を維持しつつ甘味を落としました。



香梅

の柿

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【皮】

市田柿^{*1}
*1…長野県産。市田柿は糖度が低く、菓子に向く。

【小豆羊羹】

小豆並餡^{*3}……………四 kg
白双糖……………一・八 kg

トレハ……………二〇〇 g

糸寒天……………七二 g

*3…小豆生餡(北海道小豆四升分)一〇・三 kg、
白双糖六・一 kg、トレハ六〇 g、水二・五 kgで
糖度六五%まで炊き上げる。

A

白生餡^{*2}……………十三 kg
白双糖……………六・三 kg

トレハ……………七〇〇 g

水……………六〇〇 g

卵黄……………三〇個分

ハローデックス……………一・二五 kg

*2…白小豆使用(生豆五升分)

【その他の材料】

金柑(缶詰)

いら粉

【作り方】

【黄味餡】

① 白生餡のうち二 kg 程度を取り、Aを加えて火にかける。

② 糖が溶けたら、残りの白生餡を加えて炊く。

③ ②が煮詰まってきたら四 kg 程度取り出し、卵黄を布巾で絞っておいたボールに入れて混ぜ合わせる。

④ ③を②に戻し、弱火で炊き上げる。

⑤ 上がる寸前にハローデックスを加えて混ぜ、全体に行き渡ったら火を止める。

【仕上げ】

① 市田柿に包丁を入れ、種を取り出す。

② 金柑の種を取り除いて四分の一にカットし、①の中に入れる。

③ 黄味餡を詰め、切り口を閉じる。

④ あらかじめ材料を合わせて溶かしておいた小豆羊羹を、糖度六五%まで炊く。

⑤ 柿のへたをピンセットでつまみ、④の中に入れて取り出し、網にかけて乾かす(冷凍可)。

⑥ 必要に応じて解凍し、店頭に出す際にいら粉をまぶす。

■「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。

2008 24.04(再)3 トレハの四季 和50

