

A		B		A	
【鮎餅】		【鮎餅】		【鮎餅】	
全卵（正味）	一・五 kg	全卵（正味）	一・五 kg	全卵（正味）	一・五 kg
上白糖	一・六二 kg	上白糖	一・六二 kg	上白糖	一・六二 kg
トレハ	一・八〇 g	トレハ	一・八〇 g	トレハ	一・八〇 g
蜂蜜	九〇 g	蜂蜜	九〇 g	蜂蜜	九〇 g
液体油脂 ^{*1}	九〇 g	液体油脂 ^{*1}	九〇 g	液体油脂 ^{*1}	九〇 g
生地安定剤 ^{*2}	二六 g	生地安定剤 ^{*2}	二六 g	生地安定剤 ^{*2}	二六 g
薄力粉 ^{*3}	二・二五 kg	薄力粉 ^{*3}	二・二五 kg	薄力粉 ^{*3}	二・二五 kg
重曹	二・二五 g	重曹	二・二五 g	重曹	二・二五 g

^{*1}…ゼンア（月島食品工業株式会社）
^{*2}…バクトミール NO.1（バク化学工業株式会社）
^{*3}…特宝笠（株式会社増田製粉所）

- 【作り方】
- ① 全卵をミキサーでほぐし、Aを加えて合わせる（泡立てない）。
 - ② 合わせておいたBを①に加えて合わせる。
 - ③ ふるつておいた薄力粉を②に加えて合わせ、一晚寝かせる。
 - ④ 翌朝、重曹をぬるま湯で溶かして加える。
 - ⑤ 水（配合外）を加えつつ、糖度四二～四四％に調整する。
 - ⑥ 二六六～二七〇度に熱した一文字の電熱鍋に流して焼成する。

- 【鮎餅】
- ① Aをミキサーで合わせて、蒸練機で練る。
 - ② ハローデックスを加えて合わせて（仕上がり糖度六二％）、一・二cm厚の型に流し、冷凍する。
 - ③ 仕上げる前日に解凍し、六cm×二cmの短冊状に切る。
- 【仕上げ】
- 生地に餅をのせて鮎の形に整える。顔の部分に焼き印をおす。

鮎太郎

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

ワンポイント

トレハを加えると、生地が安定し、焼成するときれいにやわらかく焼き上がるとともに、しっとりとした状態を保ちます。餅は甘味が抑えられてすっきりとした味わいになり、冷解凍後もやわらかさを維持します。

■「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。

2009 24.04(F)3 トレハの四季 和56

