

黒豆

【トレハ®の効果】

- ① 豆の煮えムラを防ぎ、しっかりと崩れにくい豆に炊きあがります。
- ② 低甘味で日持ちがします。
- ③ ハローデックスを加えるとツヤよく仕上がります。

【配合目安】

全体の糖に対してトレハ13%、ハローデックス18%を加える。



材 料

【4人分】

黒豆	300g
グラニュー糖	190g
熱湯	1400g
醤油	小さじ1
塩	小さじ1
トレハ®	大さじ4
ハローデックス®(なければ水飴)	70g

作り方

- ① 黒豆を洗い、aを合わせた熱い調味液の中に浸け、一晚放置する。
- ② ①に落とし蓋をして火にかけ、30分間かけて沸騰させる。(随時あくを取る)
- ③ ②にトレハを入れ、溶かす。
- ④ 弱火にかけ、丸一日さし水をしながら煮る。
- ⑤ ハローデックスを加え、ツヤが出るまで煮る。(豆の仕上がりがBrix45%)
- ⑥ 蜜の温度が約40°Cになるまで、蜜に浸けたまま置いておく。

*ハローデックスは、低甘味でキレの良い味質の水飴です。水飴のかわりに使用するとツヤよく仕上がります。
詳しい情報をお知りになりたい方は、こちら
<http://www.food.hayashibara.co.jp/>

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。