



揚げ饅頭

トレハの効果

- サクッと軽くあつさりしています
- ふくらみが増します
- 表面のトレハは甘さはつきすぎず溶けません

【配合・製法】

◆生地 (50個分)

A	黒糖	160g	C	薄力粉	360g
	トレハ	80g		コーンスターチ	40g
	水	60g		B.P	5g
	全卵	132g			
B	カラメル	20g			
	全脂粉乳	24g			
	無塩バター	30g			
	太白胡麻油	20g			

- ① Aを加熱し、蜜をつくる。
- ② Bに①、全卵の順に加え混ぜ合わせる。
- ③ ふるったCを混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫でねかす。

◆中餡

生あん	500g	● 通常の方法で餡を練る。
砂糖	250g	
トレハ	75g	
ハローデックス	70g	
水	500g	

◆仕上げ

- | | | |
|------------|------|--------------------------|
| 栗の甘露煮(刻み) | 200g | ① 成型(生地15g、あん16g、栗4g)する。 |
| 揚げ油(太白胡麻油) | 適量 | ② 170℃～180℃の油で約4分揚げる。 |

【製作者解説】

生地にトレハを入れることで、ふくらみが増しサクッとした食感が長続きます。砂糖はしっとり重く油が口に残る感じがありますが、トレハはサクッと軽くて油っぽさはなく食べやすくなりました。

また表面にトレハをまぶしました。甘さは気にならず、保存中もそのまま溶けずに残り、食感差が味わえます。

成型時に同じ生地、餡重量で作っても、見た目トレハ品は大きい様に感じました。そこで大きさを測定すると数値的にも大きいことがわかりました。ベーキングパウダーがトレハによってよく効くようになったのかもかもしれません。

※原案：西尾智司先生、福岡和菓子講習会にて

■状態比較



砂糖品 トレハ品

大きさを測定 (平均値)

砂糖品	トレハ品
1.52ml/g	1.73ml/g

※測定方法

一定の容器にアワをすりきりいっぱい入れる。冷めた揚げ饅頭 1 個の重量を量って、容器にいれ、あふれたアワをメスシリンダーで測定。それを 1 個の重量で割って揚げ饅頭の大きさとした。

油調後トレハ品が大きく見えたので、半分に切って状態を確認しました。また大きさを測定してみました。数値的にもトレハ品の方が膨らみが大きいことがわかりました。