



羽二重

トレハの効果

- メレンゲの気泡が安定し、ふわっと感が長続きます。
- きめが細かく、張りつつやがでできます。
- 軽くてふわふわの食感になります。

【配合・製法】

◆生地

A	餅粉	150g	① Aを合わせて約20分蒸す。
	水	200g	
B	グラニュー糖	180g	③ Cでしっかりしたメレンゲをつくる。
	トレハ	45g	
C	卵白	60g	
	上白糖	23g	
	トレハ	23g	

◆中餡

白生餡	500g	① Aを沸騰させる。		
A	グラニュー糖	250g	② 白生餡を3回に分けて加えて煮詰める。	
	トレハ	50g		③ 炊き上がり直前にユズ砂糖漬を加えて練り上げる(Brix57を目安)
	水	500g		

ユズ砂糖漬*1 餡に対して10% *1:ユズ5ミリ うめはら

◆仕上げ

- 包餡(生地40g、中餡25g)する。

【製作者解説】

餅にメレンゲを加えて、ふわっと口の中でとける羽二重になりました。トレハを加えたメレンゲは気泡を安定化させ、離水を防ぐことができるので、保存中に気泡がしぼんでくるのを遅らせることができます。ふわっとした生地が長続きます。

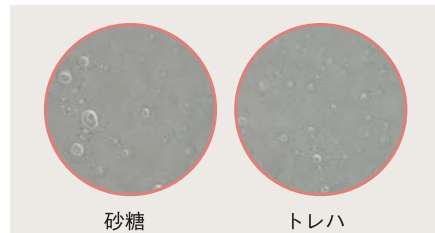
製造工程で、メレンゲは餅生地を火にかけて練りながら加えていきます。このとき餅生地の温度が低いと混ざりにくいので注意が必要です。

色々な成形の仕方ではなび餅の生地になったり、大福の形になります。生地はしっかり糖度もあるので、日持ちも期待できます。

またメレンゲの量によって食感を調節することができます。メレンゲの量を増やすとさらにふわふわになります。メレンゲの量が少ないとふわっと感はなくなります。お好みでメレンゲの量を調整してください。

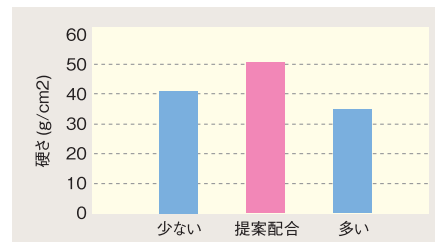
■気泡の安定(製造3日の状態)

マイクروسコープで気泡を拡大



羽二重を作り容器に入れてメレンゲの気泡の変化を調べてみました。気泡が大きくなっているのが砂糖品です。トレハはまだ均一な気泡が存在しています。

■メレンゲの添加量による食感調整



メレンゲの量を増減して食感を比較してみました。メレンゲが多くなるとふわっと感が増します。少ないと餅の食感になり噛みごたえは柔らかくなりますが、ふわっと感は少なく、餅独特の柔らかさになります。提案配合はふわっとした中にもはぎれのよい食感になります。

少ない配合；提案配合のメレンゲを25%減らした配合
多い配合；提案配合のメレンゲを1.3倍に増やした配合