



# 和パウンド梅

餡入り焼き菓子

## トレハの効果

- 餡のざらつきを抑え、口どけがよくなります
- しっとりもちりしています
- 低甘味に上げています

### 【配合・製法】

◆生地 (型 230×45×H60 mm 2個分)

- |   |               |      |   |                                      |
|---|---------------|------|---|--------------------------------------|
|   | 白餡(Brix60%)*1 | 250g | ① | 白餡にAを加え混ぜ合わせ、大きめにカットした梅蜜漬けを加えて軽く混ぜる。 |
| A | グラニュー糖        | 40g  | ② | Bでメレンゲをたてる。                          |
|   | はちみつ          | 13g  | ③ | ①に②を2回に分けて加える。                       |
|   | 梅漬け液*2        | 10g  | ④ | ふるった薄力粉を加え混ぜ合わせる。(比重目安0.5～0.6)       |
|   | 梅蜜漬け*2        | 84g  | ⑤ | 型に入れて、オーブンで焼成する。(上火・下火180℃で25分間)     |
| B | 卵白            | 140g |   |                                      |
|   | グラニュー糖        | 45g  |   |                                      |
|   | トレハ           | 45g  |   |                                      |
|   | 薄力粉           | 80g  |   |                                      |
|   | *1 白餡         |      | ① | Cを火にかけて沸騰させる。                        |
| C | 白生餡           | 200g | ② | 白生餡を3回にわけて加える。                       |
|   | 水             | 200g | ③ | ハローデックスを加え、Brix60%くらいに仕上げる。          |
|   | 砂糖            | 100g |   |                                      |
|   | トレハ           | 40g  |   |                                      |
|   | ハローデックス       | 13g  |   |                                      |

\*2 青梅ドレンハツ切 株式会社うめはら

### 【製作者解説】

浮島生地をベースにオーブンで焼成しました。油脂を使う代わりに餡で柔軟性を持たせています。トレハで餡のざらつきを抑え、しっとりもちり感をだしています。

存在感をだすために少し大きめにカットにした梅の風味がほどよく香り、あっさりとした生地に仕上がっています。

トレハは卵白の気泡を安定化させるため、小麦粉を混ぜ合わせるときの比重の低下を最小限に抑えます。

今回白餡は75%加糖にしてもっちり、しっとりさせていますが、糖割をかえることで食感はかわります。低めにするとより軽めの食感に、高めにすると重めの食感になります。

### ■気泡安定性

	粉を入れる前の比重	最終比重
砂糖品	0.41	0.61
トレハ品	0.38	0.54

それぞれの時点で比重を測定するとトレハ品の方が比重は低くなり気泡が安定であることが分かる。

焼成後、砂糖品は気泡が大きく粗いが、トレハ品は大きい気泡が少ない。



砂糖品

トレハ品