

七〇個分

「小田巻生地」

「栗きんとん」

B		A	
全卵	五〇〇g	蒸し栗(生味)*1	八・五kg
上白糖	五四〇g	上白糖	一・五kg
トレハ	六〇g	トレハ*2	四〇〇g
蜂蜜	三〇g	白並餡*3	六kg
生地安定剤*1	一〇g	*1…生栗を二十〜三十分蒸した後、機械で中身を 取り出してゴミをきれいに取り除く。	
液体油脂*2	三〇g	*2…トレハがよく溶けるように、 あらかじめ少量の湯で溶かして冷ましておく。	
薄力粉*3	七五〇g	*3…生餡一〇kg(手七豆二升、大福豆二升)、 白双糖五二四kgを糖度六五%まで炊き上げる。	
重曹	八g		

\*1…パルクトミートNO.1(パルク化学工業株式会社)  
\*2…ゼノア(月島食品工業株式会社)  
\*3…特宝笠(株式会社増田製粉所)

## 【作り方】

## 「小田巻生地」

- ① 全卵をミキサーでほぐし、Aを加えて混ぜ合わせる。
- ② Bを加えて混ぜ合わせ、ふるった薄力粉と合わせる。
- ③ 一晚寝かせた後、ぬるま湯で溶かした重曹と合わせる。
- ④ 水を加えつつ、糖度四五〜四六%に調整する。
- ⑤ 一七〇度に熱した一文字鍋に流し、一枚の十一cmに焼成する。

## 「栗きんとん」

- ① ミキサーに蒸した栗を入れ、上白糖、トレハを加える。  
よく混ぜ合わせた後、冷凍する。
- ② 前日から解凍し、白並餡を加えて、火取餡の固さまで炊きあげる。

## 【仕上げ】

- ① 栗きんとんを型に詰めて、二×二×七cmに切り分ける。
- ② 熱の取れた小田巻生地の中央に置いてくるむ。

■「トレハ」TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。

## ワンポイント

トレハを加えると、乾きにくく、浮きが荒れがちな小田巻生地が安定し、しっとりやわらかい焼き上がりとなりました。栗きんとんは栗の味わいが引き立つ程良いしとり感が得られました。冷凍しても風味を保持します。



# 栗きんとん巻

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

