

ワンポイント

小倉羹の甘味を抑えて、なるべくあっさりとし上げたいと思い、トレハを加えました。大納言の豆も形良く残ります。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。

「トレハ」TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



# 栗きんとん羊かん

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

一四〇本分

〔丹波大納言蜜漬〕

丹波大納言……………八升  
白双糖……………二・五kg  
トレハ……………一・五kg  
水……………十五・五kg

〔小倉羹仕上げ〕

丹波大納言蜜漬……………八升分  
糸寒天……………一・一〇g  
水……………二・五kg

〔最終仕上げ〕

小倉羹……………一〇kg  
白双糖……………二・四三kg  
トレハ……………二・七〇g  
糸寒天……………七〇g  
水……………一・五kg

【作り方】

〔小倉羹〕

- ① 丹波大納言を炊き、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに加えて三時間置く。
- ② ①を弱火にかけ、一時間程度火を入れて、一晩寝かせる。
- ③ 翌日、再度②に火を入れて豆だけをとおしにあげる。残りの蜜に、膨潤させたBを溶かして加え、糖度六五%まで煮詰める。あげておいた豆を戻し、粒を壊さないようにゆつくりと混ぜる。
- ④ バットに入れて一晩寝かせる（冷凍も可能）。
- ⑤ 白双糖とトレハに、膨潤させたCを溶かしたものを合わせ、一〇cm角程度に割った小倉羹を加えて、豆がつぶれないよう熱で自然に溶けるくらいゆつくりと炊き上げる。
- ⑥ 糖度六七%くらいまで煮詰める。

〔栗きんとん〕

蒸し栗（生味）\*1……………八・五kg  
上白糖……………一・五kg  
トレハ\*2……………四〇〇g  
白並餡\*3……………六kg

\*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。  
\*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。  
\*3…生餡（〇kg・手亡豆一升、大福豆二升）、白双糖五・四kgを糖度六五%まで炊き上げる。

〔栗きんとん〕

- ① ミキサーに蒸し栗を入れ、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て、仕上げ。
- 【仕上げ】
- ① 小倉羹をドロップパーでアルミバットの半分程度まで流す。
  - ② 栗きんとんを木型で、型押し（栗）したものを、①の中央にくるように差し込む。
  - ③ 再度小倉羹を少量流して形を整え、シールする。