

ワンポイント

トレハを加えると生地がしっとりとし、メレンゲの気泡安定によりふんわりとした食感が得られます。トレハとハローデックスを加えた中餡はあっさりとした甘味に仕上がります。また、成形後の生地への水分移行を抑えます。



「トレハ」TREHA「ハローデックス」HALLODEX「トレハの四季」は、林原の登録商標です。

# 花びら餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

六〇〇個分

【餅生地】

餅粉	.....	1 kg
白玉ミックス <sup>*1</sup>	.....	1 kg
ハローデックス	.....	2 kg
上白糖	.....	4 kg
トレハ	.....	1 kg
水	.....	2 kg
卵白	.....	460 g

【中餡】

白生餡 <sup>*2</sup>	.....	103 kg
白双糖	.....	425 kg
トレハ	.....	500 g
西京白味噌 <sup>*3</sup>	.....	600 g
水	.....	25 kg
ハローデックス	.....	900 g
白胡麻 <sup>*4</sup>	.....	150 g
山椒 <sup>*5</sup>	.....	3 g

【仕上げ材料】  
 牛蒡甘露煮<sup>\*1</sup>  
 色粉スプレー（薄紅色）  
 水餅

<sup>\*1</sup>..株式会社中利岳詰

<sup>\*1</sup>.. 理研ビクミン株式会社  
<sup>\*2</sup>.. 手亡・大福豆使用（生豆四分分）  
<sup>\*3</sup>.. 株式会社本田味噌本店  
<sup>\*4</sup>.. 炒ってからすり鉢で軽くつぶしておく  
<sup>\*5</sup>.. 株式会社七味家本舗

【作り方】

【餅生地】

- 餅粉、白玉ミックスに適量の水（配合外）を加え、耳たぶ程度のやわらかさになるまでこねて、三〇〜四〇分間蒸す。
- ①にハローデックスを加え、混ぜ合わせてなじませる。
- 餡練機に②を入れる。Aを五回に分けて加え、その都度水を加えながら、焦げない程度の細火で練っていく。（Aのうち三〇〇gをメレンゲ用に残しておく）
- 卵白を泡立て、③で残したAを加え、メレンゲにする。
- ③がやわらかく良く熱が入ったら火を止めて、④を四回ぐらいに分け、木の棒ですばやく混ぜる。
- ⑤を再度火にかけ、約一〇分間火を入れる。
- 片栗粉をひいた板に⑥をのせ、3mm厚程度に押し、丸型八番（直径七・二cm）で抜く。

【中餡】

- 少量の白生餡とAを合わせ、火にかけてよく溶かす。
  - ①に残りの白生餡を加え、糖度五五%まで炊き上げる。
  - ②にハローデックスを加えてよく混ぜ合わせ、火から下ろす。
  - 白胡麻、山椒を加え、混ぜ合わせる。
- 【仕上げ】
- 丸く抜いた餅生地に中餡を一二gと牛蒡を置き、写真のように成形する。
  - 色粉スプレーで着色し、水餅を散らす。