



柚子まんじゅう

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

ワンポイント

トレハを加えると、生地がしっとりとし、時間が経ってもパサツキにくくなり、中餡は甘味が抑えられてあっさりとした仕上がり、蜜漬けの豆も形良く残ります。また、生地、中餡、成形後とも冷凍可能で、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。

【作り方】

「まんじゅう生地」

- ① 伊勢芋、大和芋の皮を剥いてすりおろし、Aを加える。ミキサーでよく混ぜ合わせた後、冷凍しておく。
- ② 前日から解凍し、必要な分だけ色粉（配合外）を加えて、低速のミキサーで約五分間回し、コシを抜く。
- ③ Bを加え、粉気がなくなるまでこね上げる。

*白双糖を入れることで、蒸した時に溶け、柚子の肌を表現することができます。

【まんじゅう生地】

二八〇個分	
伊勢芋	五〇〇g
大和芋	五〇〇g
上白糖	一・八kg
トレハ	二〇〇g
上用粉	一・三kg
白双糖	三〇〇g
柚子の果皮（すりおろし）	五〇g

【中餡】

「小豆・丹波大納言の蜜漬け」

北海小豆	二升
丹波大納言	二升
白双糖	七・五kg
トレハ	七五〇g
水	七・七五kg

「小豆並餡」

小豆生餡*	一〇・三kg
白双糖	六・一kg
トレハ	六六〇g
水	二・五kg

*1：北海小豆使用（生豆四升分）

【中餡仕上げ】

北海小豆・丹波大納言の蜜漬け	四升分
小豆並餡	六kg

【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海小豆、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、二晩寝かせる。
- ③ 翌朝、二時間ほど弱火にかけ、一斗缶に上げて冷まし、保管する（冷凍可）。
- ④ 必要な分だけ解凍して、蜜漬けの四分の一程小豆並餡を入れ、炊き上げる。目安は、糖度六五%。（並餡を入れると豆がつぶれにくくなる）

【仕上げ】

- ① 自動包餡機で成形（仕上がり四二g／生地二g、中餡三〇g）し、上部にくぼみを付け、急速冷凍する。
- ② 必要分を取り出し、約一〇分間蒸す。