

ワンポイント

トレハとハローデックスを加えると、甘味を適度に調えてしっとり感を保ち、冷解凍後でも風味を保持します。乾きやすい黄味餡には水飴が不可欠ですが、ハローデックスに全置換し、糖度を維持しつつ甘味を落としました。

■「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。



香梅

の柿

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【皮】

市田柿^{*1}

*1:長野県産。市田柿は糖度が低く、菓子に向く。

【小豆羊羹】

小豆並餡^{*3}……………四 kg

白双糖……………一・八 kg

トレハ……………二〇〇 g

糸寒天……………七二 g

*3:小豆生餡(北海小豆生豆四升分)一〇・三 kg、白双糖六・一 kg、トレハ六〇 g、水二・五 kg、糖度六五%まで炊き上げる。

A

白生餡^{*2}……………十三 kg

白双糖……………六・三 kg

トレハ……………七〇〇 g

水……………六〇〇 g

卵黄……………三〇個分

ハローデックス……………一・二五 kg

*2:白小豆使用(生豆五升分)

【その他の材料】

金柑(缶詰)

いら粉

【作り方】

【黄味餡】

- ① 白生餡のうち二kg程度を取り、Aを加えて火にかける。
- ② 糖が溶けたら、残りの白生餡を加えて炊く。
- ③ ②が煮詰まってきたら四kg程度取り出し、卵黄を布巾で絞っておいたボールに入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③を②に戻し、弱火で炊き上げる。
- ⑤ 上がる寸前にハローデックスを加えて混ぜ、全体に行き渡ったら火を止める。

【仕上げ】

- ① 市田柿に包丁を入れ、種を取り出す。
- ② 金柑の種を取り除いて四分の一にカットし、①の中に入れる。
- ③ 黄味餡を詰め、切り口を閉じる。
- ④ あらかじめ材料を合わせて溶かしておいた小豆羊羹を、糖度六五%まで炊く。
- ⑤ 柿のへたをピンセットでつまみ、④の中に入れて取り出し、網にかけて乾かす(冷凍可)。
- ⑥ 必要に応じて解凍し、店頭に出す際にいら粉をまぶす。