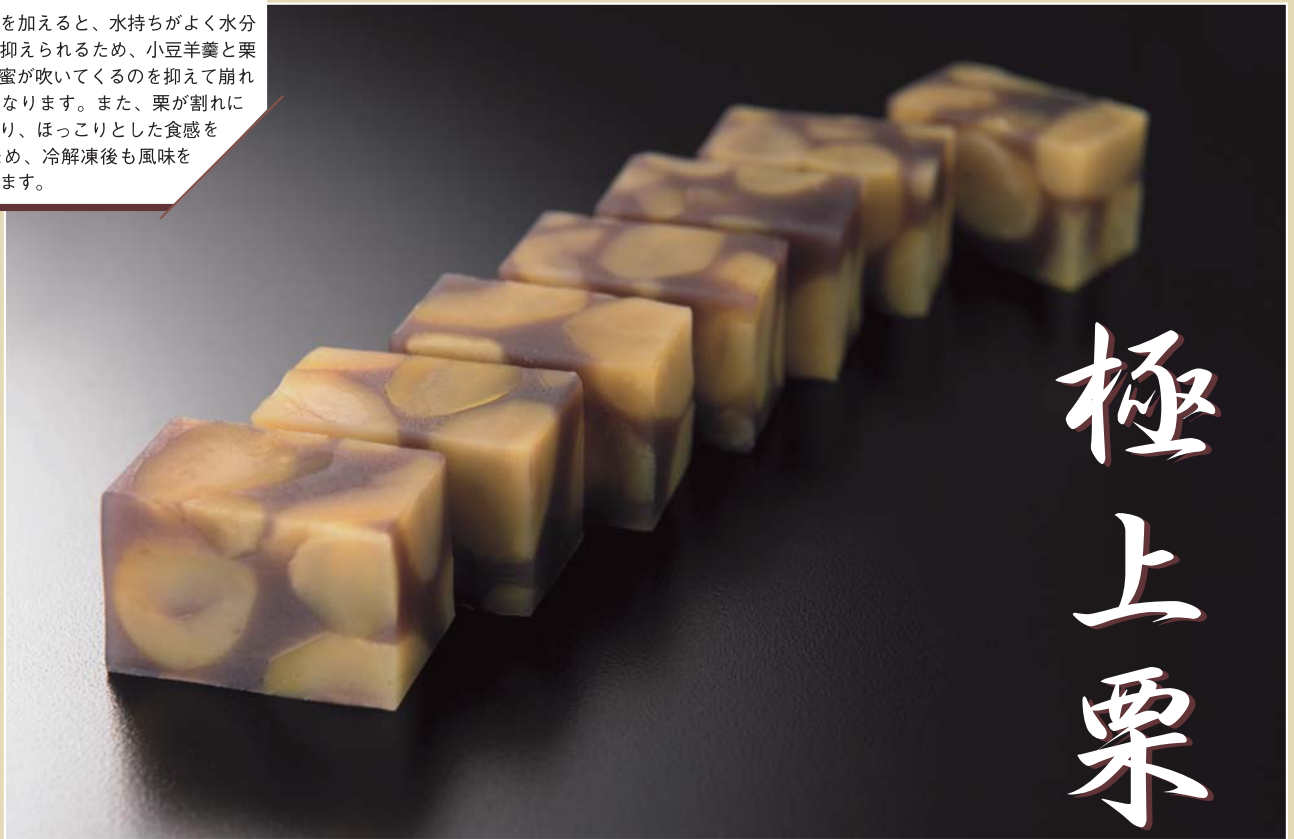


ワンポイント

トレハを加えると、水持ちがよく水分移行が抑えられるため、小豆羊羹と栗の間に蜜が吹いてくるのを抑えて崩れにくくなります。また、栗が割れにくくなり、ほっこりとした食感を保つため、冷解凍後も風味を保持します。



# 極上栗羊羹

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

一六本分  
【栗】

【小豆羊羹】

栗缶*1	半缶（固形量6kg）	小豆並餡*2	二・七kg
水	三・二kg	白双糖	一・四kg
白双糖	三kg	トレハ	一六〇g
トレハ	六〇〇g	糸寒天	五四g

\*1: 極軟栗甘露煮（株式会社中利缶詰）  
\*2: 小豆生餡（北海小豆生豆四分）一〇・三kg、白双糖六一kg、トレハ六六〇g、水二・五kgで糖度六五%まで炊き上げる。

【作り方】

- ① 仕込む前日に栗缶の蜜を捨て、Aの蜜に一晩漬けておく。
- ② 翌日①を火にかけ、沸騰したらすぐに弱火に落とし、糖度六五%まで煮詰める（栗が踊らないように注意する）。これを目安に、あらかじめ材料を合わせて溶かしておいた小豆羊羹を炊き始める。
- ③ 栗と小豆羊羹をそれぞれ糖度六八%まで炊く（二つの仕上がりのタイミングを合わせることがポイント）。
- ④ 蜜から上げた栗を小豆羊羹に加えて、細火で五〜七分間ゆつくりと炊き、なじませる。
- ⑤ 羊羹舟に流して一晩置き冷ます。
- ⑥ 翌日好みの大きさに切ってOPPシートで包み仕上げる（冷凍可）。

■「トレハ」TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。