

ワンポイント

トレハを加えると、水まんじゅう生地の透明度が高まり、翌日もその透明感を維持します。また、並餡の甘味も適度に整えます。作業性を考えて型に流した後、冷凍ストックしますが、離水を抑えて、水持ちのよい柔らかい状態を保ちます。



「トレハ」TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。

水まんじゅう

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

直径約3cmのおちよこ型九〇個分

「水まんじゅう生地」

	A		
	葛粉	一二五g
	グラニュー糖	五四〇g
	トレハ	六〇g
	水	一・四kg
	B		
	葛粉	一二五g
	丹波黒大豆 ^{*1}	二粒/個
	小豆並餡 ^{*2}	四g/個

*1・小豆生餡(北海小豆生豆四分)〇・三kg、白砂糖六・二kg、トレハ六〇g、水二・五kgで糖度五二%まで炊き上げる。
*2・黒豆甘露煮(株式会社中利缶詰)

【作り方】

「水まんじゅう生地」

- ① Aを、水の配合の約五分の二(五六〇g)で溶かす。
- ② Bを、水の配合の約五分の二(五六〇g)で溶かす。
- ③ ①と②をとおして濾して鍋に移し、残りの水でとおしに付いたものをきれいに流す。
- ④ 鍋を火にかけ、糖度三五%まで煮詰める。

「仕上げ」

- ① おちよこ型の小さな器に、水まんじゅう生地を半量程度流し、小豆並餡を四g程度丸めたもの、あるいは丹波黒豆を二粒置く。
- ② 器いっぱいまで水まんじゅう生地を流す(冷凍可)。
- ③ 必要な分だけ器をせいろに並べて、約一〇分間、透明になるまで蒸す。
- ④ 水にひたし冷し固めてから、型から取り出す。