

ワンポイント

トレハを加えると、卵白の気泡が安定して餅生地とも合わせやすく、ふんわりとしたやわらかい生地に仕上がります。中餡は口溶け良くあっさりとした甘味に仕上がります。成形後の冷凍が可能で、冷解凍後も風味と状態を維持します。

「トレハ」TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



黒豆大福

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

二二〇個分		
【生地】		
餅粉	二 kg	
A		
水	一・五 kg	
グラニュー糖	二〇〇 g	
B		
グラニュー糖	三〇〇 g	
トレハ	六〇 g	
食塩	一五 g	
C		
グラニュー糖	一六〇 g	
トレハ	四〇 g	
水	二〇〇 g	
板ゼラチン	三枚	
卵白	二〇〇 g	
【中餡】		
小豆並餡*1		
*1・小豆生餡(北海小豆生豆四升分)〇・三kg、 白砂糖六・二kg、トレハ六六〇g、水二・五kgで 糖度五七%まで炊き上げる。		
【その他の材料】		
黒豆蜜漬*1		
*1・黒豆甘露煮(北海道産黒豆)		

【作り方】

- ① Aを蒸練機で四分間練る。
- ② Bを加えて、さらに三分間練る。
- ③ Cを一五℃まで煮詰めて、水でふやかした板ゼラチンを加えて溶かす。
- ④ 卵白を泡立てて少し立つてきたら、③を注ぎながら泡立ててメレンゲにする。
- ⑤ ②が練り上がったところに④を加え、さらに練る。
- ⑥ 成形する(一個につき生地四〇g、中餡三八g、黒豆蜜漬六粒を使用)。
生地を半分に分けてそれぞれ円状にし、片方に黒豆蜜漬を散らしてもう一方を被せて密着させ、中餡を包んで包餡する(分割した中餡を冷凍しておくとおく包餡しやすい)。