

【生地】  
 「白かるかん生地」  
 冷凍山芋(50%加糖)\*1……………六kg  
 水……………三〜四kg  
 グラニュー糖……………四〜七kg  
 トレハ……………一kg  
 細目かるかん粉\*2……………五kg

\*1…糖入冷凍山芋(丸芋とは山芋の一種(小城製粉株式会社)  
 \*2…特上細目かるかん粉(小城製粉株式会社)

「小豆入りかるかん生地」  
 白かるかん生地……………前記配合  
 小倉餡……………二kg

【中餡】

赤小豆生餡\*1……………六・五kg  
 グラニュー糖……………二・七kg  
 A……………八〇〇g  
 トレハ……………一・五kg  
 冷水……………六〇〇g  
 ハローデックス……………六〇〇g

\*1…北海道産小豆使用

【作り方】

「白かるかん生地」

- ① 冷凍山芋を室温で解凍し、水の三分の一量を加えてミキサー(フック使用)にかける。
- ② Aを加えて合わせ、残りの水を数回に分けて加えてしっかりとすり合わせる。
- ③ 細目かるかん粉を加えて、混ぜすぎないように軽く合わせる。
- ④ 生地を取り出し、二〜三時間程度寝かせる。

「小豆入りかるかん生地」

前記「白かるかん生地」の③で小倉餡を加えて合わせる。

「紫かるかん生地」

前記「白かるかん生地」の③で紫芋粉末(あらかじめ配合内のグラニュー糖の一部とよく合わせておく)を加えて合わせる。

■「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。



【中餡】

- ① Aに赤小豆生餡を二kg程度加え、焦がさないよう約二十分間加熱する。
- ② 残りの赤小豆生餡を加え、火を加減しながら約四十分間練る。
- ③ ②がある程度の固さになったら、仕上げにハローデックスを加えて練り上げる(仕上げに糖度五四%)。

【仕上げ】

- ① 芋ものは型に流して、まんじゅうは容器に生地四〇g位流し、中餡を丸く薄く伸ばし、更に生地をかぶせ、蒸し器で約三十分間蒸す(冷凍可能)。
- ② 自然解凍し、店頭に並べる。



# かるかん

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

ワンポイント

トレハを使うと、かるかんの甘味が抑えられて山芋の風味が生き、色よく仕上がります。冷凍耐性によって自然解凍でも充分においしく、冷解凍後もしっとり感を保持します。また老化が抑制されるため日持ちも延びます。