

【餅生地】(六〇〇個分)

A	
上餅粉*1	三 kg
乳化剤*2	六 g
B	
Pマンナン*3	六 g
水	三〇〇 g
水	二七 kg
グラニュー糖	一・八 kg
トレハ	一・八 kg
C	
サンマルト	一・八 kg
カラメル	二〇 g
キャラメル風味パウダー加工品*4	二〇 g

*1 細めの上質な餅粉(小城製粉株式会社)
 *2 ものぐり(小城製粉株式会社)
 *3 こんにゃく芋の抽出物(小城製粉株式会社)
 *4 フロランチーヌキャラメル強化パウダー(横山香料株式会社)

【ホワイトガナッシュ】

ガナッシュ*1	六 kg
生クリーム	六〇〇 g

*1 ガナッシュララン(不二製油株式会社)
 ※仕込み量は、機械装置の状況により調整してください。

【仕上げ材料】

氷餅

もちキャラメル

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

■「トレハ」「TREHA」「サンマルト」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



【作り方】

【生地】

- 1 A、あらかじめ合わせてゲル化させたB、水を蒸練機に入れて約十二分間蒸練する。
- 2 少し蒸気をかけながらCを数回に分けて加える。
- 3 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いたキャラメル風味パウダー加工品、カラメルを加え、完全に溶けるまで合わせる。(仕上がり糖度六二%)
- 4 生地を取り出して冷ます。

【ホワイトガナッシュ】

- 1 ガナッシュに煮沸した生クリームを加えて、ミキサー(フック使用)で合わせる。
- 2 冷蔵庫で固める。

【仕上げ】

- 1 生地温度を五〜二〇℃程度に調整し、包餡(生地二〇g、ホワイトガナッシュ五g)する。
- 2 氷餅をまぶす。
※ 蒸練設備がない場合、「冷凍求肥ブロック」(小城製粉株式会社)の使用を推奨。
 解凍後包餡が可能。

ワンポイント

トレハやサンマルトを使うことで、餅生地の甘味が抑えられ、冷凍耐性によって冷解凍時のダメージを抑えます。低温でも伸びやかでやわらかい生地に仕上がりに、包餡も可能で、甘味、食感ともにフィリングとのバランスを損ないません。