

ちまき、柏餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

二二〇個分
ちまき

【生地】

米粉	三 kg
浮粉	六〇〇 g
上白糖	三二 kg
トレハ	四〇〇 g
還元水飴	七〇〇 g
水	一・五升

一五〇個分
柏餅

【生地】

米粉	一・五 kg
上新粉ミックス	一・五 kg
上白糖	五四〇 g
トレハ	六〇 g
水	二・三 kg

【中餡】

「北海小豆の蜜漬け」	四升
北海小豆	七・五 kg
白双糖	七五〇 g
トレハ	八・五 kg
水	七五〇 g

「赤小豆並餡」

赤小豆生餡*1	一〇・三 kg
白双糖	六・一 kg
トレハ	六六〇 g
水	二・五 kg

*1: 北海小豆使用(生豆四升分)

「中餡仕上げ」

北海小豆の蜜漬け	四升
赤小豆並餡	六 kg
粉寒天	一四 g

【作り方】

- ① 材料を合わせ、蒸練機で七分間練る。
- ② 水に入れて冷し、餅つき機で二分間つく。
- ③ 成形(二個五〇g)し、冷凍する。
- ④ 必要に応じて冷凍しておいた生地を取り出し、三〇分間蒸して笹の葉を巻き、五本ずつ束ねて再び冷凍する。
- ⑤ 当日の朝、三〇分間蒸す(④で冷凍していない場合は一五分間蒸す)。水に一〇分間漬けた後、水気をよく切る。

【作り方】

【生地】

- ① 材料を合わせ、蒸練機で七分間練る。
- ② 水に入れて冷し、餅つき機で二分間つく。

【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海小豆を圧力釜で煮て、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに浸して三時間置く。
- ② 翌朝、弱火で一時間程度火を入れて一晩寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四%になるまで煮詰める。
- ⑤ ③の豆を加え、混ぜ合わせてから、弱火で五分間程度火を入れる(仕上がり糖度四九%)。

【仕上げ】

- ① 蛤形に成形(皮/四〇g、中餡一五g)する。(冷凍可)
- ② 当日の朝、四分間蒸して、いったん風を入れて泡切りをして、再び四分間蒸す(①で冷凍していない場合はそれぞれ二分間ずつ蒸す)。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



ワンポイント

ちまきは歯応えを残しつつも程よいやわらかさに。柏餅は餅の味を出すために糖割の低い配合にもかかわらず、やわらかく仕上がりに硬くなりにくくなります。柏餅の中餡はあっさりとした甘味で口溶けもよく、生地との水分移行を抑えます。