

# 鮎太郎

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森 文夫

## ワンポイント

トレハを加えると、生地が安定し、焼成するときれいにやわらかく焼き上がるとともに、しっとりとした状態を保ちます。餅は甘味が抑えられてすっきりとした味わいになり、冷解凍後もやわらかさを維持します。

二二〇個分

### 【鮎種】

- 全卵(正味)……………一・五kg
- 上白糖……………一・六二kg
- トレハ……………一・八〇g

### A

- 蜂蜜……………九〇g
- 液体油脂\*1……………九〇g

### B

- 生地安定剤\*2……………二・二五kg
- 薄力粉\*3……………二・二五kg
- 重曹……………二・二五g

\*1…ゼア(月島食品工業株式会社)  
\*2…バルクトミールNO1(ルク化学工業株式会社)  
\*3…特宝笠(株式会社増田製粉所)

### 【鮎餅】

- 牛皮粉……………二kg
- 白玉ミックス\*1……………一kg
- 水……………三・一kg
- 上白糖……………五・四kg
- トレハ……………六〇〇g
- ハローデックス……………六〇〇g

\*1…理研ビタミン株式会社

### 【作り方】

- ① 全卵をミキサーでほぐし、Aを加えて合わせる(泡立てない)。
- ② 合わせておいたBを①に加えて合わせる。ふるっておいた薄力粉を②に加えて合わせ、一晚寝かせる。
- ③ 翌朝、重曹をぬるま湯で溶かして加える。
- ④ 水(配合外)を加えつつ、糖度四二〜四四%に調整する。
- ⑤ 二六六〜二七〇度に熱した文字の電熱鍋に流して焼成する。

### 【鮎餅】

- ① Aをミキサーで合わせて、蒸練機で練る。
- ② ハローデックスを加えて合わせて(仕上がり糖度六二%)、一・二cm厚の型に流し、冷凍する。
- ③ 仕上げる前日に解凍し、六cm×二cmの短冊状に切る。

### 【仕上げ】

生地を餅をのせて鮎の形に整える。顔の部分に焼き印をおす。

■「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。