

千支の薯蕷饅頭

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

【薯蕷生地】(二八〇個分)

糖入冷凍丸芋*1……………二kg
 上白糖……………一kg
 A トレハ……………一〇〇g
 極上用粉*2……………一・一〜一・三kg

*1…五〇%加糖(丸芋とは山芋の一種)(小城製粉株式会社)
 *2…細目の上用粉(小城製粉株式会社)
 ※糖入冷凍丸芋については、大量生産する場合、砂糖を倍割配合した「糖入冷凍丸芋(倍割)」(小城製粉株式会社)の使用を推奨。

【中餡】

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

*1…北海道産小豆使用

【作り方】

【薯蕷生地】

- ① 糖入冷凍丸芋を室温に置いて常温に戻し、Aを加えて粘りが出るまですり合わせる。
ミキサーを使用の場合、フックで低速で回す。
- ② 極上用粉を加えて、さっくりと合わせる。
ミキサーを使用の場合、フックで低速で回し、ボールの底に粉がまだ充分残っている程度で止める。
- ③ 生地を取り出し、手粉をつけてまとめる。

【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 包餡(生地一五g、中餡三〇g)し、千支の木型等で抜く。
- ② 上から酢水を霧吹きでまんべんなくかけ、蒸し器で約一〇分間蒸す(冷凍可能)。
- ③ 羊羹等で目鼻を描く。

※包餡機C11500使用の場合、スズルφ三二、固定リングφ三五L、シャッター五―四五度

ワンポイント

トレハを使うと、非常に乾きやすい薯蕷饅頭の保湿性が高まります。冷凍耐性も高まり、自然解凍でも充分においしく、冷凍後もしっとり感が保持されます。老化も抑制され、日持ちが延びます。また甘味が抑えられるために山芋の風味も生きてきます。

■「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。