

柏餅

【製作協力】小城製粉株式会社 のせ菓業 小城吉輝

【生地】(一四〇個分)

A	
Aかしわ餅粉*1	1 kg
かるかん粉*2	四五〇g
上餅粉*3	五〇g
水	1 kg

B	
グラニュー糖	三〇〇g
トレハ	三〇〇g
サンマルト	三〇〇g
ハローデックス*4	一〇〇g
もちソフト*5	五〜一〇g

*1...かしわ餅専用粉(小城製粉株式会社)
 *2...粗目のかるかん粉(小城製粉株式会社)
 *3...細目の上質な餅粉(小城製粉株式会社)
 *4...求める生地の状態によって調整
 *5...老化防止剤(小城製粉株式会社)

【中餡】

C	
白生餡	1 kg
グラニュー糖	五〇〇g
水	五〇〇g
ハローデックス	一〇〇g
梅肉	五〇g
クチナシ色素	少々

【作り方】

① 生地

Aを合わせてよく攪拌してから蒸練機に入れ、水を加えて蒸練する(九〇℃に調整後八分間蒸練する)。

② 少量の蒸気を出しながら、合わせたBを三〜四回に分けて加える。もちソフトを加える。

③ ハローデックスを加えて、生地の硬さの塩梅をとる(仕上がり糖度六二%前後)。※着色する場合にはこの時点で加える。

④ 粗熱を取って、生地温度を六〇℃程度に調整し、胴搗機に入れて搗き、生地が滑らかになったら取り出す。

⑤ ①グラニュー糖と水を沸騰させ、白生餡を加えてたく。

② ある程度の固さになったら、ハローデックスを加えて練り上げる(仕上がり糖度五六%)。

③ Cを加えて混ぜ合わせる。

【仕上げ】
 ① 生地を分割し、成型(生地二五g、中餡一八g)する(冷凍保存が可能)。

② 柏の葉を巻いて仕上げ、包装する(冷凍ストックした場合は蒸気にかけてから仕上げる)。

③ 柏の葉を巻いて仕上げ、包装する(冷凍ストックした場合は蒸気にかけてから仕上げる)。



ワンポイント

トレハ、ハローデックスを使うと、餅生地、餡ともに甘味が抑えられて、やわらかくてしっとり感のある柏餅に仕上がります。乾燥を抑えて、老化も抑制されるため日持ちが延びます。また、冷凍耐性によって冷解凍後もしっとり感が保持されます。

■「トレハ」TREHA「サンマルト」ハローデックス、HALLODEX「トレハの四季」は、林原の登録商標です。