

完熟トマトの葛饅頭

九四〇個分

【生地】

新くずミックス粉*1	一 kg
カットわらび粉*2	一 kg
グラニュー糖	二 kg
トレハ	二 kg
サンマルト	二 kg
水*3	七 kg

*1 冷凍耐性のある葛饅頭専用粉(加工澱粉、増粘剤配合)(小城製粉株式会社)
 *2 冷凍耐性のあるわらび餅専用粉(加工澱粉)(小城製粉株式会社)
 *3 返し釜使用の場合、配合量を5kgに増やし、じっくりと練り上げること

【トマト餡】

白生餡*1	五 kg
グラニュー糖	二 kg
トレハ	五〇〇 g
水	一・三 kg
トマトピューレ*2	一・三 kg
ハローデックス	五〇〇 g
クエン酸	一五 g

*1 白小豆使用
 *2 国産トマト使用



ワンポイント

トレハ、ハローデックス、サンマルトを使うと、生地や餡の甘味を抑え、トマトなど繊細な味わいの素材を使ってもバランスよく仕上げるができます。糖度を落としても老化抑制、保水性、冷凍耐性の効果により、透明感ややわらかさを保ち、冷解凍後も状態を維持します。

【製作協力】小城製粉株式会社 開発室主事 深野嘉郎

【作り方】

【生地】

- 1 Aを蒸練機に入れてよく攪拌し、水を少量ずつ加えながらダマにならないよう混ぜ合わせる。生地温度を九五℃に調整後約八分間蒸練する(仕上がり糖度四八%程度)。
- 2 生地を取り出し、粗熱を取る。

【中餡】

- 1 白生餡を三kg程度Aに加え、焦がさないよう約二〇分間加熱する。残りの白生餡を加えて約四〇分間、火を加減しながら練り上げる。
- 2 適度な固さになったところでトマトピューレを加えて炊き上げ、ハローデックスを加えてさらに練り上げる(仕上がり糖度五〇%程度)。
- 3 クエン酸を加えて酸味を調える。

【仕上げ】

生地温度を五〇〜六〇℃程度に調整し、包餡(生地一七g、トマト餡八g)する(冷凍保存が可能)。

※包餡機CNI五〇〇使用の場合、ノズルφ一七L.L.、固定リングφ二五L.L.、シャッター一五R.T.H.

■「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。