

抹茶のミルク饅頭

製作協力／小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

【乳菓生地】（二七〇〇個分）

- 全卵……………三kg
- A 上白糖……………四kg
- トレハ……………五〇〇g
- 練乳……………一kg
- B バター……………一・五kg
- 水飴……………五〇〇g
- 重曹……………一〇〇g
- 薄力粉……………九・七kg
- C ざらソフト*1……………三〇〇g
- ベーキングパウダー……………四〇〇g

*1…米のみを特殊加工したどら焼き専用粉
（小城製粉株式会社）

【乳菓餡】

- 水……………三kg
- A グラニュー糖……………六kg
- トレハ……………二kg
- 練乳……………一kg
- B バター……………一kg
- 白生餡……………一〇kg
- ハローデックス……………五〇〇g
- 抹茶粉末……………一五〇g
- C 玉露粉末（宇治産）……………二〇g
- ミルク香料*2……………一〇g

*2…ミルロンパウダーコンデンスミルクG2
（横山香料株式会社）

【作り方】

〔生地〕

- ① 全卵にAを加える。次にBを加えて混ぜ合わせる。
- ② 六〇℃まで熱をつけて火を止め、自然に冷ます。
- ③ 水で溶いた重曹を加え、ふるったCを加えて合わせる。
- ④ 宵こねする。

〔中餡〕

- ① Aでシロップを作り、Bを加えて沸騰させる。
 - ② 白生餡を数回に分けて加え、さらにハローデックスを加えて糖度六〇%まで炊き上げる。
 - ③ Cを順に加えて香りを整える（仕上がり糖度六二%）。
- 〔仕上げ〕
- ① 包餡（生地二g、中餡二六g）する。
 - ② オープン上火二〇〇℃、下火二六〇℃で二五分間焼成する。

※包餡機CN1500使用の場合、ノズルの二二L、固定リングの三〇L、シャッター五R145、アジテーター三速

ワンポイント

生地にトレハを加えると、戻りがよくなり、生地と餡が一体となって、しっとり柔らかい饅頭に仕上がります。日持ちを考えて割を高くした餡には、トレハ、ハローデックスを使って甘味を抑え、後味がすっきりとします。

