

【生地】(六〇個分)

全卵	五五〇g
上白糖	三五〇g
トレハ	五〇g
液体ショートニング	七〇g
はちみつ	五〇g
ハローデックス	二〇g
薄力粉	四五〇g
どらソフト*	五〇g
イースタ	七g
重曹	一〇g
水A	一五〇g程度
水B	五〇〜一〇〇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)

【中餡】

A) 小豆	一kg
グラニュー糖	八〇〇g
B) トレハ	七〇〇g
水	適量
ハローデックス	一〇〇g

【雪平】

A) 上餅粉	一五〇g
水	一五〇g
グラニュー糖	二二五g
B) トレハ	六〇g
水	四五g
C) 卵白	三〇g
トレハ	一五g

【作り方】

「生地」

- 全卵にAを合わせる。
- ①にBを合わせる。
- ふるったCを加え、混ぜ合わせる。

④ 水溶きした重曹、水Aを加え混ぜる。裏濾しし、しばらく寝かせる。

⑤ 焼成前に、水Bを加えて硬さを調節する。

⑥ 一八〇〜二〇〇℃の一字鉄板で焼成する(一枚約五g、直径一〇cm程度の大きさに焼き上げる)。

「中餡」

- Aを常法に従って煮る(煮豆の上がり重量二六〇g)。
- Bでシロップを作り、①を加えて糖度五六%まで煮詰める。
- ハローデックスを加えて練り上げる(仕上がり糖度五八%)

「雪平」

- Aを合わせてせいろで十分間蒸す。
- Bでシロップを作り、①に加えて練り上げる。
- Cでメレンゲを立て、②に加える。  
※少量仕込む場合、「冷凍求肥ブロック」(小城製粉株式会社)の使用を推奨。  
「仕上げ」  
中餡三〇〜四〇g、カットした雪平一〇gを生地で挟む。

# とろとろどら焼き

◆「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。

製作協力/小城製粉株式会社 開発室 主事 深野 嘉郎



ワンポイント

トレハ、ハローデックスを使うと、生地  
の戻りがよくなり、しっとり柔らかくなり  
ます。餡は甘味が抑えられてすっきり  
とした味わい。雪平は、メレンゲにト  
レハを加えることでふんわり口当たり  
よく仕上がります。

