

はなはな

製作協力／小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

【生地】(九〇個分)

- A 「J」上餅粉*1……………七〇〇g
- 「J」糯煎粉*2……………三〇〇g
- 水……………一kg
- トレハ……………四〇〇g
- サンマルト……………四〇〇g
- グラニュー糖……………四〇〇g
- 水……………二〇〇g

*1…国内産の上質な餅粉(小城製粉株式会社)
*2…糯米、うるち米を焙煎して仕上げた「いこもち」専用粉(小城製粉株式会社)

【落雁】

- 新落雁粉*3……………二〇〇g
- 「C」上白糖……………二五〇g
- 「C」トレハ……………五〇g
- シロップ(糖度六〇%)^{*}4……………四〇g

*3…国内産うるち米を焙煎し粉状にした落雁専用粉(小城製粉株式会社)

*4…上白糖、ハローデックス、水の三同割で仕上げたシロップ。

【中餡】

- 赤小豆生餡……………一・三kg
- 「D」グラニュー糖……………五四〇g
- 「D」トレハ……………一六〇g
- 水……………三〇〇g
- ハローデックス……………一一〇g

【作り方】

- ① 生地を作る。Aを攪拌し、小わけにして蒸籠で三十分程度蒸す。
- ② Bでシロップを作り、蒸しあがった生地に数回に分けて加える。
- ③ 落雁を作る。Cにシロップを加える(季節に応じ、しとりを加減)。新落雁粉を混ぜて、荒めのふるいに通す。
- ④ 中餡はDに赤小豆生餡の三分の一を加え、焦がさないように加熱する。残りの小豆生餡を加え、火加減しながらしっかりと練り上げる。仕上げにハローデックスを加える。(仕上げに糖度五四%)
- ⑤ 仕上げる。包餡(生地四〇g、中餡二〇g)し、はなをつまんだ形に成形し、ふるった落雁をまぶす。



ワンポイント

鹿児島島の「糯煎粉」で鼻つまみ餅を作り、落雁を花のように飾りました。生地にはトレハ、サンマルト、中餡、落雁にはトレハ、ハローデックスを使い、甘味を抑えてすっきりとした味わいに。柔らかさとともに適度な保形性を与え、さらに乾きも抑えます。また冷凍耐性も期待しています。

◆「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。