

城の桜

製作協力／小城製粉株式会社 開発室主事 深野 嘉郎

【かるかん】(四五cm×四五cm 棹一枚)

三×四・五cmカット一五〇個分)

冷凍山芋(五〇%加糖)*1:五〇〇g
水*2:.....二五〇〜三五〇g

A) グラニュー糖.....四〇〇g
トレハ.....八〇g

J) かるかん粉*3.....四二〇g
花紅色.....適宜

*1..糖入冷凍丸芋(丸芋とは山芋の一種)
(小城製粉株式会社)

*2..粘度と硬さによって加える量を調節する。
*3..国内産のかるかん粉(小城製粉株式会社)

【抹茶羊羹】

B) 粉寒天.....七g
水.....四〇〇g

C) 上白糖.....三〇〇g
トレハ.....一〇〇g

白並餡(糖度五〇%程度):七〇〇g
玉露粉末(宇治産):.....三g

【高麗菓子】

赤並餡(糖度五〇%程度):.....二kg

D) J) 上用粉*4.....八〇g
J) 上餅粉*5.....一六〇g

*4..国内産の上用粉(小城製粉株式会社)

*5..国内産の上質な餅粉(小城製粉株式会社)

【作り方】

- 生地を作る。冷凍山芋を室温で解凍し、水の三分の一量を加えてミキサーにかける。
- Aを加えなじんだら、残りの水を数回に分けて加える。ここで、花紅色をつける。
- かるかん粉を合わせて、一〜二時間程度寝かせた後、棹(四五cm×四五cm)に流し三十分程度蒸す。
- 高麗菓子を作る。赤並餡にDを合わせて、十目のふるいに通し、棹に入れて表面を平にして少し押しさえした後、四十分程度蒸す。
- 抹茶羊羹を作る。Bを溶かし、Cを加えて充分煮てから、白並餡を加える(仕上がり糖度六五%)。水(配合外)で溶いた抹茶を加え、④の上へ流す。
- ⑤の上に③を重ねて仕上げる。

ワンポイント

トレハを加えてすっきりとした甘味に調え、保湿性を高めてしっとりさせました。かるかんは程よい粘度を与えて柔らかい食感に、柔らかめに上げる羊羹は離水を抑え、高麗菓子は乾きを抑えて崩れにくくなります。三層の味のバランス、食感の違いを保つとともに、冷凍耐性も期待しています。

