

冷し大福

製作協力／小城製粉株式会社 のせ菓楽 小城 吉輝

【生地】(二六〇個分)

冷し大福粉*1……………1kg
 グラニュー糖……………500g
 トレハ……………500g
 水……………1.1〜1.4kg
 *1…加工澱粉(小城製粉株式会社)

【作り方】(生地)

- ① 材料を合わせて約三十分間蒸す。
- ② 生地が硬いようならミキサーボールに移し、シロップまたは水(配合外)を加えて調整する。

【中餡】

白生餡……………1kg
 グラニュー糖……………330g
 A トレハ……………80g
 ハローデックス……………200g
 水……………600g
 濃縮果汁*2…白並餡に対して10%

【中餡】

- ① Aで通常の方法で白並餡を炊く。
- ② ①に濃縮果汁を合わせる(糖度50%)。

【仕上げ】

包餡(生地20g、中餡10g)する
 (冷凍保存可能)。

*2…「トックブランシュ」カシス、メロン、
 フランボワーズなど好みのものを使
 用(ドーバー洋酒貿易株式会社)

◆「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。



ワンポイント

冷やして食べる夏の「大福」です。トレハを使うことで冷凍耐性を付与し、冷凍可能な糖度を維持しつつすっきりとした甘味に調え、透明感を保ちます。中餡にはハローデックスを併用し、フルーツの味がよく出るように、より甘味を抑えてあっさりとした味に仕上げています。