



# Noix AMANATTO

木の実の甘納豆

製作協力: ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ  
オーナーシェフ 白岩 忠志

## Chef's Comment

日本の伝統菓子、甘納豆をナッツで作りました。トレハとハローデックスを使うと甘味が抑えられ、ナッツ本来の味がクリアに出ます。特にハローデックスを加えると蜜切り直後の乾きが早く作業性も高まります。また保存状態もよく、食感や状態を維持します。

	木の实*1	2000g
	重曹	20g
	水	適量
A	グラニュー糖	2000g
	トレハ	500g
	ハローデックス	250g
	水	2250g

追い蜜用シロップ\*2

\*1: クルミ、アーモンド、ピーナッツなど、ナッツの種類または状態によって重曹の量、ボイルの時間を調整すること。  
\*2: Aのシロップの割合で、Brix75%のシロップを作る。

## 作り方

- ① 木の実を、たっぷりの水に重曹を加えて、一晚漬けておく。
- ② ①を柔らかくなるまでボイルする。
- ③ ②を引き上げて水気を切る。
- ④ 鍋にAのシロップ (Brix54%) を作り、③をつけて80℃で保温しながら攪拌する。
- ⑤ Brix75%まで糖度を上げる。途中でシロップの量がへってきたら、その時点でシロップ\*2を木の実が完全に浸かるくらい追い蜜する。
- ⑥ ⑤を90℃まで加熱し、木の実を引き上げる。シルバット等の上に広げて冷ます。
- ⑦ 粗熱が取れたらトレハ (配合外) をまぶし、2~3日乾燥させる。

中井機械工業株式会社製の機械を使用。

■「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。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

l'ブラザ 岡山ラボ TEL.086-274-7310  
l'ブラザ 東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312