

蒸し饅頭

水水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで…

- ★老化の遅い蒸し饅頭に仕上がりが、甘さが抑えられます。
- ★沸騰後にシロップを加えて冷ますことができるため、製造効率を向上できます。



材料

約24個分

◆生地

薄力粉	1,000g
グラニュー糖	600g
ピュアトース	250g
タピオカでんぷん	6g
膨張剤	10g
水	550g

◆小豆餡

小豆生餡	1,000g
グラニュー糖	600g
ピュアトース	130g
水	300g

作り方

- ① グラニュー糖を100gとタピオカでんぷんを混ぜ合わせます。
- ② ①に水を加えます。
- ③ ②を火にかけて沸騰させます。
- ④ 沸騰後に残りのグラニュー糖を加えて溶かします。
- ⑤ ④にピュアトースを加えて冷まします。
- ⑥ ⑤に膨張剤を加えて溶解(又は分散)させます。
- ⑦ ⑥に小麦粉を加えて混ぜた後、生地を1時間程度寝かせます。
- ⑧ 餡を包んで13分程度弱い蒸気で蒸します。

小豆餡の作り方

- ① 鍋に水を入れて加熱し、グラニュー糖を加えて沸騰させます。
- ② 小豆生餡を三回に分けて加えます。
- ③ Bxが50になると温めたピュアトースを加えます。
- ④ Bxが54になるまで煮詰めます。
- ⑤ 取り出して冷まします。