

# わらびもち アイス

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

☆冷凍なのにもっちりした不思議な食感に仕上がります。

☆解凍状態でも弾力を維持できる為、一度で二度おいしい新感覚和菓子です。

☆通常のわらびもちに使用しても、冷解凍後の離水や老化を抑えます。



## 材料

わらびもち用粉	40g
ピュアトースL	300g
マルトフレッシュKM70 ※	80g
スリーシュガー75FG ※	80g
黒糖	100g
水	450g
Brix56程度	

※マルトフレッシュKM70、スリーシュガー75FGも弊社製品です。

## 作り方

- ① 黒糖に水50gを加え、湯煎で加熱溶解します。
- ② ①にピュアトースL、KM70、75FGを混合し、湯煎で温めておきます。(80℃)・・・混合液糖
- ③ わらびもち用粉に水400gを加え、ダマが消えるまで常温で混合する。
- ④ 弱火で加熱混練し、生地が透明になるまで加熱します。
- ⑤ 弱火で加熱混練しながら、混合液糖を④に3回程度に分けて投入します。
- ⑥ 80℃まで加熱し、Brix56まで加熱混練します。
- ⑦ 容器※に充填し、急速冷凍機又は冷凍庫で冷却します。
- ⑧ お好みできな粉をトッピングしてください。

※型があればアイスパーにも対応可能です。

もちろん通常のわらびもちにもご使用できます!!