

桜餅

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

☆冷解凍しても食感が変わりません。

☆冷蔵しても、4日間は軟らかさを維持します。

☆もち米・小豆の風味を活かした低甘味の桜餅に仕上がります。



材料

◆生地

もち米	1,000g
蜜	ピュアトースL 540g
	マルトフレッシュKM70 540g
	水 1,100g

◆小豆餡(こし餡)

生餡	1,000g
グラニュー糖	490g
ピュアトースL	280g
水	400g

作り方

◆生地

- ① もち米を一晩水に浸けます。
- ② 水を切って蒸籠で40分蒸します。
- ③ 80℃以上に加熱した蜜に、蒸したもち米を投入します。
- ④ 餡を練る時のように、80℃以上を保持しながら30分以上ゆっくりかき混ぜて蜜を浸透させます。
- ⑤ 目標Bx58になったら取り出します。

◆こし餡

- ① 鍋に水、グラニュー糖、ピュアトースLを入れ沸騰させます。
- ② 生餡を3回に分けて加えます。
- ③ Bx56になるまで煮詰めます。
- ④ 取り出して冷まします。

☆桜の葉の乾燥防止・葉離れ改善にもピュアトースが最適です。

鍋に蜜と桜の葉を入れ、蜜を取り換えながら浸透させます。

* 蜜は生地と同程度のBxに調整してください。

生地と餡を冷却した後、生地で餡を包み桜の葉で巻いて完成です。