

大福

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

甘味質が餅の風味にぴったりな新時代の低甘味大福をお作りいただけます。



材料

| | |
|---------|-----------|
| ◆大福生地 | |
| 餅粉 | 1,000g |
| 水 I | 900g |
| 上白糖 | 150g |
| ピュアトースL | 500g |
| 水 II | 50g |
| ◆餡 | 小倉餡(Bx56) |

作り方

- ① 餅粉と水 I を軽く混ぜて、なじませてください。(少し寝かせます)
- ② セイロに生地を小さく分割して入れ、40分蒸します。

<蒸し段階のポイント>

- ・蒸気は強すぎず、セイロから軽く漏れ出す程度に調整します。
 - ・生地は最終温度は100.1℃以上の到達を確認します。
 - ・セイロの中心にリング(筒)を入れて、上面蒸せる様に蒸気の通り道を確保します。
 - ・セイロに生地を入れすぎると、蒸しムラの原因になります。
- ① 上白糖とピュアトース、水 II を鍋に入れて加熱し、沸騰させてシロップを作ります。
 - ② 生地をかい式練機や餅団子ミキサーに移し、シロップを熱いまま数回に分けて加えます。
 - ③ 生地が均一になってBx58で完了。
 - ④ 取り上げ、50℃になったら餡を包んで仕上げます。大福生地：小倉餡＝40g：28g