

# おはぎ

甘さの少ない冷凍できる「おはぎ」。

水が一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで…

★材料品目が少なくて簡単にでき、小豆の風味が生かれます。

★もち米の老化を抑え、解凍後の離水がないので、できたてのおいしさが持続します。



## 材料

### ◆小倉あん

小豆	5,000g
グラニュー糖	5,500g
ピュアトースL	2,100g
水	3,740g

### ◆たね

生餅米	3,000g
蜜	1,300g
〔ピュアトースL〕	1,050g
〔水〕	250g

## 作り方

### ◆小倉あん

- ① 豆を洗い、1分間に3°Cの温度上昇で炊く。
- ② 前炊き: 98°Cで25分間維持し、その後60°Cのお湯で冷まし、渋きりをする。
- ③ 本炊き: 98°Cで25分間維持した後、30分間蒸らして終了。
- ④ 水全量と砂糖を入れて溶かし、小豆を3回に分けて入れる。(火力: 強火)
- ⑤ 沸騰後、火力を軽く突沸する状態まで落とす。
- ⑥ 約20分後、焦げない程度の温度に落とす。
- ⑦ Bx51でピュアトースLを入れる。
- ⑧ Bx56で上げる。

### ◆たね

- ① 餅米を洗って水に浸漬する。
- ② 水切り後セイロに移して弱い蒸気で30分間蒸す。
- ③ 蒸した餅米に熱湯(適量)を加えて生米の2倍(6000g)になるようにして混ぜる。
- ④ 均一になったら、熱い蜜をかけて混ぜる。
- ⑤ 保温性の高い器(保温箱や発泡スチロール箱)に移して、80°C以上を30分間保つ。
- ⑥ 30分後に上下を返して、再び30分寝かす。
- ⑦ 冷まして餡と合わせる。