

# 栗最中

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

☆餡と栗のBxを高く調整しても、低甘味に仕上がります。

☆栗・小豆の風味を活かします。

☆栗からの離水を防止し、日持ちが向上します。



## 材料

### ◆栗

栗の甘露煮 (Bx50)

蜜① { ピュアトースL  
水

Bx70

蜜② ピュアトースL  
Bx78

### ◆小豆餡

小豆 450g

グラニュー糖 770g

ピュアトースL 440g

水 620g

## 作り方

### ◆栗の調整

- ① 鍋に蜜①を入れ80度まで加熱し、栗を入れ煮詰めます。
- ② 温度を維持しながら、栗のBxが58になったら取り出します。
- ③ 鍋に蜜②を入れ80度まで加熱し、①で調整したBx58の栗を入れ再度煮詰めます。
- ④ 栗のみをザルに取ります。
- ⑤ 乾燥させ、栗のBxを72まで調整します。

### ◆小豆餡

- ① 豆を洗い、水に浸漬して1分間に3℃の温度上昇で炊きます。
- ② 前炊き: 98℃で25分間維持し、その後60℃のお湯で冷まし、洗切りをします。
- ③ 本炊き: 98℃で25分間維持した後、30分間蒸らします。
- ④ 水全量と砂糖を入れて溶かし、小豆を3回に分けて入れます。(火力: 強火)
- ⑤ 沸騰後、火力を軽く突沸する状態まで落とします。
- ⑥ 約20分後、焦げない程度の温度に落とします。
- ⑦ Bx60程度でピュアトースLを入れます。
- ⑧ Bx72で取り出して冷まします。餡と栗を冷却した後、最中種に包み完成です。