

柏餅

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

☆冷凍耐性が向上し、冷解凍後の離水・食感変化を抑えます。

☆米・小豆の風味を活かした低甘味の柏餅に仕上がります。



材料

◆生地

上新粉	800g	
もち粉	200g	
水Ⅰ	900g	
酵素製剤	5g	
蜜	グラニュー糖	250g
	ピュアトースL	330g
	水Ⅱ	25g

◆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 水Ⅰ、上新粉、もち粉を混ぜます。
- ② 適当な大きさに分け、蒸籠で40分蒸します。
- ③ 蒸した生地をミキサーへ移し、80℃以上に加熱した蜜を数回に分けて加え、蜜を浸透させます。
- ④ 生地が70℃以下になった所で酵素製剤を加えます。
- ⑤ 目標Bx581になったら餅つき機へ移し、搗きます。

◆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 Bx561になるまで煮詰めます。
- ④ 取り出して冷まします。

☆柏の葉の乾燥防止・葉離れ改善にもピュアトースが最適です。
 * 蜜は生地と同程度のBxに調整してください。鍋に蜜と柏の葉を入れ、蜜を取り換えながら浸透させます。

生地と餡を冷却した後、生地で餡を包み柏の葉で巻いて完成です。