

# 薄皮 もちどら

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで…  
 ☆冷蔵(10℃)しても、4日間は生地 of 軟らかさを維持します  
 ☆餡を挟んだときの生地 of ひび割れを抑えます。  
 ☆低甘味で、素材の風味を活かした「どら焼き」に仕上がります。



## 材料

約170個分

### ◆生地

全卵	1,000g
グラニュー糖	650g
ピュアトースL	330g
はちみつ	100g
もち粉	450g
薄力粉	300g
寒梅粉	200g
加工でん粉 (アセチル化リン酸架橋澱粉)	100g
牛乳	2,000g

### ◆餡(つぶあん)

小豆	1,000g
グラニュー糖	1,080g
ピュアトースL	360g
水	720g

## 作り方

### ◆生地

- 湯煎(35℃位)しながら全卵を溶き、グラニュー糖とピュアトースL、はちみつを入れ、良く混ぜます。
- ミキサーを使って、比重が0.6になるまで泡立てます。
- 予め篩をかけたもち粉、薄力粉、寒梅粉、加工でん粉を混ぜ、更に牛乳を混ぜ合わせます。※ポイント:ヘラで切るようにさっくりと混ぜます。
- 生地 of 比重が1.1~1.2になっていることを確認します。
- 生地30gを155度に温めた銅板で焼きます。\*表1分、裏1分

### ◆餡(つぶあん)

- 小豆を洗い、水に浸して1分間に3℃の温度上昇で炊きます。
- 前炊き:98℃で25分間炊き、その後60℃のお湯で冷まし、洗切りをします。
- 本炊き:再び60℃のお湯に浸して98℃で25分間炊き、30分間蒸らします。
- 水とグラニュー糖を混ぜ溶かし、ザルにあげた小豆を3回に分けて入れます。  
(火力:強火)
- 沸騰後、軽く突沸する状態まで火力を落とします。
- 約20分後、焦げない程度の温度に落とします。
- Bx44程度でピュアトースLを入れます。
- Bx50で取り出し、15g毎に分けます。生地で餡を挟んで完成です。

お問い合わせは

群栄化学工業株式会社 食品販売課

高崎支店  
TEL 027-353-1805(代表)東京支店  
TEL 03-3567-5081(代表)大阪支店  
TEL 06-6373-3281(代表)