

酒粕を使用した大人

制作 多田浩二
(和菓子技術コンサルタント)

多田浩二編



ここで使用した酒粕は、すべて長野県北安曇郡の蔵元・大雪溪酒造株式会社(☎0261-62-3125)のもの。日本酒(大吟醸)も同様のものを使用している。



のための和菓子各趣

酒粕とフルーツ餡の
絶妙な味わい
酒々かすてあ
(仮名)

1品目



制作メモ

光と熱に強く退色が防げるので、コチニール色素を使用。
発色をよくするために、卵はピュアホワイトを使用。
酒粕によって水分の含有量が違うので注意が必要。水分が多いと浮きが悪くなる。

酒粕は、そのままではフシになるので、砂糖を岡混ぜして加える。
餡を煉る際は、水飴を2回に分けて加える。最後に一度に加えると、餡が軟らかくなりすぎて、練り上がりまでに時間が掛かって色焼けするため。

●皮生地配量

- 上白糖……………二二二g
- コチニール色素……………二・五g
- 重曹……………〇・七五g
- イスパタ……………二・五g
- BP(ベーキングパウダー)……………一・三g
- ピュアホワイト(ホール)……………二五〇g
- サラダ油……………六七・五g
- SP(気泡剤)……………一四・三g
- 日本酒……………七五g
- 水飴……………五g
- 酒粕……………一一〇g
- 北海道小麦……………二二二g

●フルーツ餡配量(糖度五八)

- ① トレハ……………四〇g
- グラニュー糖……………一一八g
- ② 水飴……………五〇g
- 水……………四〇g
- 白生飴……………二五〇g
- フルーツミックス(湯でもどす)……………一〇〇g
- ③ 水飴……………三〇g
- カルバドス……………二・五g
- マイヤーズラム……………二・五g
- 無塩バター……………一〇g

①で白餡を煉り、糖度四八〜五〇になったらフルーツミックスを加合する。上がり際に水飴、バターを加合し、カルバドス、マイヤーズラムを加えて糖度五八に煉り上げる。

◆トレハは、株式会社林原(☎0120・05・8848)扱い。
◆ピュアホワイトは、キユーピータマゴ株式会社(☎03・5384・5829)扱い。
◆フルーツミックスは、秀和産業株式会社(☎047・354・2311)扱い

◆製法工程(写真参照)

① ミキサーボウルに上白糖(少量を残す)を入れ、コチニール色素を加えて、フシにならないように手でよく混ぜ合わせて着色する。



② この中に、重曹、イスパタ、BPを混合したものを加合する。



③ 次に、ピュアホワイト、サラダ油、SP、日本酒、水飴を順次加合する。



④ 一方では、残した上白糖に酒粕を加えて平均に混ぜ合わせる。



MARUMO

絢爛——。友禅和紙の箱。

k-marumo.co.jp

株式会社マルモ 〒915-0235 福井県越前市不老町11字18番地
TEL:0778-43-0500 FAX:0778-43-1933