

ひと月ごとの逸品大福の提案！

大福は力月

0日



大福の定番、ほんのり塩味の豆大福

潮豆大福

(仮称)

1～4月／中西編



制作／中西大悟

協力／みやこ庵（静岡・沼津市）

作者より

「餅生地は糯米製で1月から4月の大福、4品共通です。特徴は、餅を二度搗きにする。搗いた餅を団子のように冷水につけ、もう一度蒸して熱をつけたから搗き上げます。滑らかで軟らかさが持続する餅生地になります。ただ、日持ちは通常の大福同様、当日限りとしています。製法の注意点としては、餅生地を扱うときはミズキリを使い、包餡後、澱粉をまぶして仕上げます。赤碗豆は塩茹でにして冷凍保存しておきます。赤碗豆は多めに入れると喜ばれると思います」

●餅生地配量

糯米（みやこがね）……………1000g
トレハ……………100g
差し水……………適量

塩茹で赤碗豆（後記）……………200g

食塩（天然塩）……………300g

●塩茹で赤碗豆配量

赤碗豆（豆）……………1000g
水……………適量
重曹……………30g

食塩（天然塩）…茹で水に対して1%
（豆に多めの水、重曹を加えて一晩漬ける。翌日そのまま火に掛けて沸騰させる。いったんザルにあげ、水洗いして豆が漬かる量の水と、水の1%の塩を加えて火に掛ける。軽く沸騰したら、踊らないようにして70分本煮。消火後、フタをして15分蒸らす。お湯を切って番重にあげて冷凍し、小分けして冷凍保存する）
他に、小豆粒餡（糖度48）を用意する。

◆製法工程（画像参照）

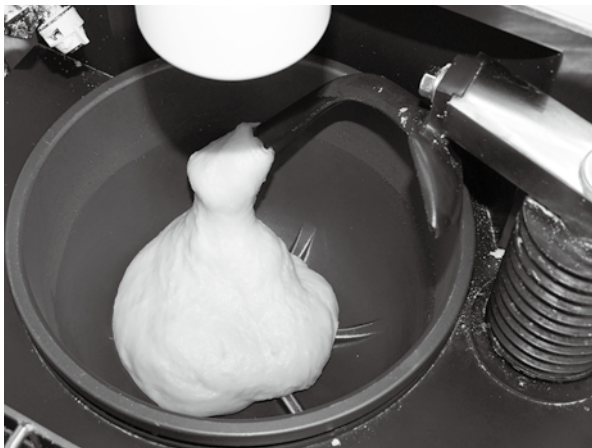
① 糯米を一晩水に漬け、



② 網布巾敷きのセイロウにあけて蒸気で45分蒸す。



③ 胴搗機に移して軽く搗き上げる。



④ すぐにボウルに張った冷水に移して、広げて熱を抜く。



超微粉

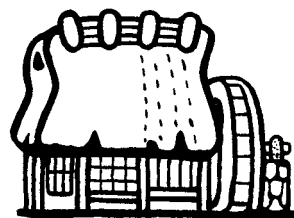
京碾ききな粉[®]

M 香りの道標
創業明治二十六年

当製品は、厳選した国産大豆を100%使用。当社の製粉技術の粋を集めた独自の焙煎法と完全脱皮そして400メッシュの超極微粉に製造したもので、もちろん無添加、無着色です。他に類を見ない当社製品を是非ご愛用ください。

粉ひき屋 都

多少にかかわらず
毎日直送致します



合名会社 都 製粉所

〒611-0041
京都府宇治市檣島町石橋25
TEL 0774-21-1115
FAX 0774-21-2002