工程編

桜餅の焼皮生地を応用した 柿ショコラ（仮称）

制作＝**髙橋巧典**

協力＝**花扇**（埼玉・熊谷市）

♥作者より♥

「干し柿とチョコレートはとてもよく合うと思います。チョコ味の生地は粉末ココアを入れた焼皮桜餅の皮生地です。やや厚めで、食べ応えのある皮生地です。中餡の柿餡は、生餡に対して50％の市田柿を入れてゴロゴロした食感にしました。30％でも良いのですが、柿の風味は出にくいので多めにしています。柿餡は締まるので揺すって平らになるくらいの軟らかめに煉り上げます」

♥焼皮生地配量

白玉粉……37・5g
水……375g
調整水……約380g
上南粉……34g
小麦粉（バイオレット）……324g
ココア（粉末）……13・5g
上白糖……120g

♥柿餡配量

白生餡（手亡）……1000g
水……適量
白双糖……340g
トレハ……160g

①

生柿ペースト（富有柿）……280g
市田柿ダイスカット……500g

②

（①を煉り、上がり際に②を加えて軟らかめに煉り上げる。色焼けしやすい）

他に、上掛け用のホワイトチョコレート、ミント葉を用意する。

▼生柿ペースト（富有柿）は、黄金の匙扱い。

▼市田柿ダイスカットは、山眞産業 花びら舎扱い。

▼ホワイトチョコレート（チョコファンシー・ホワイト）は、不二製油扱い。

◆製法工程（写真参照）

❶ 初めに、焼皮生地配量の白玉粉に水の半量を加えて溶き、残り水を加える。

❷ できた種の半量を火に掛けて半返し状態に煉る。

❸ そこへ、残した種を2回に分け加え、調整水を少し残して加合する。

❹ 粉体混合して2度篩に通した粉類を加える。

葛を見つめて一四〇余年
日本の美味しさと
心を伝えていきたい

吉野本葛
天極堂

稀少品 山城粉
古極上 製野
古極特 吉葛
わらび

どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社
井上天極堂
ISO9001取得（本社・橿原工場）

●本　社
〒639-2251
奈良県御所市戸毛107番地
TEL 0745(67)1665　FAX 0745(67)0688

●橿原工場（営業部）
〒634-0833
奈良県橿原市忌部町321番地
TEL 0744(20)2601　FAX 0744(20)2521

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成十九年七月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可をいただきました。