

水羊羹

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで…

- ★砂糖の甘さを生かした低甘味の水羊羹に仕上がります。
- ★離水を抑えて、乾燥を防ぎみずみずしさを保ちます。
- ★餡のざらつきを感じさせないなめらかな口当たりを実現します。



材料

小豆餡	6,000g
糸寒天	40g
水	3,700g
グラニュー糖	300g
ピュアトースL	1,000g

◆小豆餡配合

小豆生餡	3,400g
砂糖	2,400g
水	1,000g

Bx52で柔らかめに仕上げます

作り方

- ① 水に糸寒天を入れて膨潤させた後に沸騰させます。
- ② これに砂糖とピュアトースLを加えて溶かします。
- ③ 沸騰後に小豆餡を加えます。
- ④ Bx38まで煮詰めます。
- ⑤ 上げる前に食塩を加えます。

小豆餡の作り方

- ① 鍋に水を入れてから砂糖を加え、沸騰させた後に生餡三分の1を加えます。
- ② 再び沸騰してきたら、生餡の三分の1を加えます。これを繰り返して
- ③ 生餡をすべて加えて沸騰状態を保ちます。
- ④ Bx52まで煮詰めて柔らかく仕上げます。