

冷解凍できる おはぎ

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

☆冷解凍しても、食感が変わりません。

☆冷蔵しても、2日間は軟らかさを維持します。

☆冷凍耐性が向上し、無添加なのに出来たての美味しさが持続します。



材料

◆つぶ餡

小豆	5,000g
グラニュー糖	5,430g
ピュアトースL	1,810g
水	3,620g

◆たね

もち米	3,000g				
蜜	<table border="0"> <tr> <td>ピュアトースL</td> <td>1,600g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>400g</td> </tr> </table>	ピュアトースL	1,600g	水	400g
ピュアトースL	1,600g				
水	400g				
蜜 Bx60					

作り方

◆つぶ餡

- ① 豆を洗い、1分間に3°Cの温度上昇で炊く。
- ② 前炊き:98°C到達後、25分間温度を維持し、60°Cのお湯で冷まし、洗切りをする。
- ③ 本炊き:再度98°Cまで同様に加熱し、25分間温度を維持した後、30分間蒸らして終了。
- ④ 水全量とグラニュー糖を入れて溶かし、小豆を3回に分けて入れる。(火力:強火)
- ⑤ 沸騰後、火力を軽く突沸する状態まで落とす。
- ⑥ 約20分後、焦げない程度の温度に落とす。
- ⑦ Bx46程度でピュアトースLを入れる。
- ⑧ Bx54で上げる。

◆たね

- ① もち米を洗い、浸漬する。
- ② 水切り後、セイロに移して弱い蒸気で30分間蒸す。
- ③ 蒸したもち米に熱湯を加えて、生米の2倍(6,000g)になる様に混ぜる。
- ④ 均一になったら、熱い蜜をかけて混ぜる。
- ⑤ 保温容器(又は機械)に移して80°C以上を60分間保つ。
- ⑥ 10分毎に軽く混ぜ、蜜が完全に浸透したら終了。