

# チルド団子

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで…

☆冷蔵保管しても、4日間は軟らかさを維持します。

☆米の風味を活かした低甘味の団子に仕上がります。



## 材料

### ◆生地

上新粉	2,500g
加工澱粉 (アセチル化リン酸架橋澱粉)	2,500g
水(仕込み用)	6,400g
グラニュー糖Ⅰ	500g
グラニュー糖Ⅱ	1,500g
ピュアトースL	2,670g

### ◆タレ(みたらし)

上白糖	2,100g
たれの素 冷凍用 (群馬製粉㈱社製)	350g
醤油	1,050g
みりん	350g
水	3,150g

## 作り方

### ◆生地

- ① 蒸練機へ上新粉、加工澱粉、グラニュー糖Ⅰを入れ、良く混ぜます。
- ② 水を少しずつ入れ、ダマが無くなるまで混ぜます。
- ③ 弱めの蒸気で20分蒸し練ります。
- ④ 蒸練機へグラニュー糖Ⅱを数回に分けて入れ、練ります。
- ⑤ 蒸練機へ80℃に温めたピュアトースLを数回に分けて入れ、蜜を浸透させます。
- ⑥ 生地を餅搗き機へ移し、3分搗きます。
- ⑦ 生地を10℃以下に冷やし、成形します。

### ◆タレ

- ① たれの素、上白糖を粉体混合する。
- ② 醤油、みりん、水を合わせその中に、上記①を入れ混合する。
- ③ 攪拌しながら沸騰させ、その後火を加減し10分間煮詰める。
- ④ 冷却する。団子の上にタレをかけて、完成です。