

若桃の
くず餅入りワイン羹
若桃の雫 (仮称)



●若桃くず餅生地配量

葛粉	四〇g
水	二〇〇g
白ワイン	一三〇g
若桃甘露煮(粗挽き)	一四〇g
イナゲル透明露草	六〇g
グラニュー糖	二〇〇g
トレハ	三〇g

●ワイン羹配量

白ワイン	一〇〇g
ホワイトグレープジュース(ウエルチ)
クエン酸	一五〇g
クエン酸ナトリウム	二g
イナゲルPK・10	六g
グラニュー糖	四〇g
水	六〇〇g
グラニュー糖	一七〇g
ワイン白タイプ(粉末酒)	五五g
白並餡(60%)	一六〇g
レアシユガースウィート	一四〇g

▼ワイン白タイプ(粉末酒)は、佐藤食品工業扱い。
▼レアシユガースウィート(希少糖含有シロップ)は、松谷化学工業扱い。

他に若桃甘露煮(3S)、艶天、金粉を用意する。



◆製法工程(写真参照)

「若桃くず餅の作り方」

① 葛粉を溶解した中に、白ワインと若桃甘露煮を加合する。



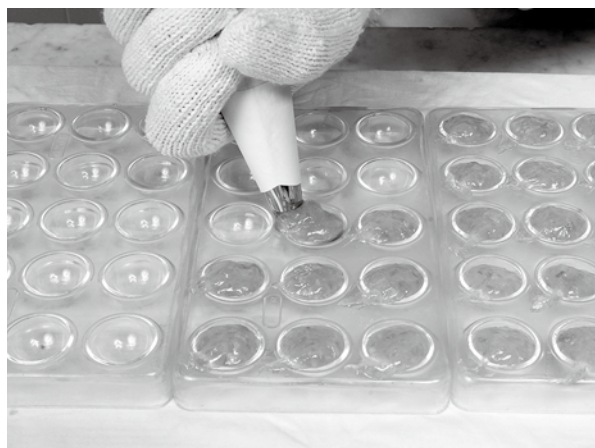
② イナゲル透明露草と糖類を粉体混合して工程①に加合する。



③ 火に掛けて本返しにする。▼上がり糖度五〇



④ 絞り袋に入れ、シリコンモールドの半球型(直径二・五cm)に絞り入れる。



⑤ 二個の型を合わせて球形にし、そのまま冷却する。



「ワイン羹の作り方」

⑥ 白ワインとホワイトグレープジュース、クエン酸、クエン酸ナトリウムを混合して湯煎に掛け、六〇℃まで温めておく。



⑦ 一方でイナゲルPK・10とグラニュー糖を粉体混合し、配量の水に加えて火に掛ける。



⑧ 加熱溶解後、粉体混合したグラニュー糖と粉末ワインを加合する。



⑨ 再度加熱溶解したら白並餡を加合し、重量(約九二〇g)まで煮詰める。



⑩ 上がり際にレアシユガースウィートを加合し、軽く沸騰させて消火する。



←続きは本誌で

国内産米一本!!

まじめに米粉!!

株式会社 ほくりく製粉

石川県金沢市二ツ寺町イ61番地1 TEL 076-267-3586 FAX 076-267-6312

ホームページもご覧ください。

ほくりく製粉 検索

www.hokurikuseifun.jp