

名実共に 本葛界の随一

登録商標



随一 吉野本葛

宮内庁御用達

株式会社 黒川本家

〒633-2161
奈良県宇陀市大宇陀上新1921
TEL 0745-83-0025
FAX 0745-83-0800
http://www.yoshinokuzu.com

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19年7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頂きました。



濃厚なバラの香りのフッセル

花化粧(仮称)

●フッセル生地配量

① 卵白	一七五g
② グラニュー糖	一五〇g
③ 卵黄	八七・五g
④ 蜂蜜	三七・五g
⑤ グラニュー糖	三五g
⑥ ローズレッド	三三g
⑦ 砂糖	一五g
⑧ 種助	一・二五g
⑨ コーンスターチ	四〇g
⑩ 小麦粉	一三〇g
⑪ B.P.	二・五g

製品の特徴
フッセルはバラのハーブを粉末状にして生地に加えて焼き上げたもの。サンドする赤いジャムはバラの花弁製で、濃厚な香りと独特の歯触りがある。オリジナル感の溢れる製品である。



●ローズジャム配量

熱湯	一二〇g
① ローズレッド	一〇g
② ハイビスカス	三g
③ グラニュー糖	一五〇g
④ ル・カンテンウルトラ	四g

(沸騰した①の熱湯にハーブを加え、フタをして煮出す。②を加えて糖度六五で消火する)
▼種助は、伊那食品工業扱い。

◆仕上げ方

- ① フッセル生地配量①を泡立てる。②も泡立てておく。
- ② ③の砂糖とバラのハーブをすり鉢で搗り潰し、④と一緒にメレンゲに加える。
- ③ そこへ泡立てた②を混合して、⑤をサックリと粉合わせる。
- ④ 丸く絞り、表面に砂糖を振り掛けて上火一八五℃、下火一七五℃に調整したオーブンに差し、約九分で焼成する。
- ⑤ ※焼き上がりの直径は七cm。高さは一・六cm。冷めたら、ローズジャムをサンドして仕上げる。出来上がり重量は三〇g。

バラのハーブを最大限に活用した 創作「薔薇スイーツ」各趣

※ここで使ったハーブ(ローズレッド・ローズパッション・ハイビスカス・ペパーミント)は、市販品(生活の木)。

創作編



白ばら餅(仮称)

羽二重餅製のバラ大福



◆制作/鈴木美典

◆協力/梅その

(奈良・広陵町)

製品の特徴

薄いピンクの皮生地は、ローズピューレを加えて練り上げた羽二重餅製。餡は、ローズソースを芯に入れたローズ餡。ふわふわの羽二重餅とバラの香りがマッチした小型の大福である。

●ローズ入り羽二重餅配量

餅粉	三〇〇g
① トレハ	四五g
② 水	三六〇g
③ ローズピューレ(後記)	一二〇g
④ ル・カンテンウルトラ	一八g
⑤ グラニュー糖	六〇〇g
⑥ 水	一八〇g
⑦ ハローデックス	九〇g
⑧ 卵白	一五〇g
●ローズ餡配量	
白並餡	五〇〇g
ローズピューレ(後記)	五〇g
●ローズピューレ配量	
水	一〇〇g
ローズレッド	一〇g
ハイビスカス	四g

◆仕上げ方

- ① 初めに、ローズ餡玉二〇gの中央を窪ませ、少量のローズソースを流し入れて包み、冷凍しておく。
- ② 羽二重餅生地配量①を混ぜて二十分蒸してから火にかけて練り、②のローズピューレを混合する。
- ③ 一方では、③を混ぜて火に掛けて一二五℃まで煮詰め、泡立てた④に加えてしっかりとメレンゲをつくる。
- ④ タイミングを合わせて先のローズ入り求肥に加えて、羽二重餅を練り上げる。
- ⑤ 二〇gに切り分けた羽二重餅生地をローズ餡を包んで仕上げる(でき上がり重量は四一g)。

グラニュー糖……………一〇〇g
(水を沸騰させて二種類のハーブを加えてフタをする。柔らかくなったら砂糖を加えて再加熱、再沸騰したら消火してミキサーでピューレ状にする)

●ローズソース配量

水	三〇〇g
① ローズレッド	六g
② ハイビスカス	四g
③ ウルトラスターチ	四g
④ グラニュー糖	一〇〇g

①の水が沸騰したらハーブを入れ、煮出して冷却する。②を加えて再加熱して沸騰したら漉して熱を抜く。
▼ル・カンテンウルトラ、ウルトラ寒天イーナは、伊那食品工業扱い。トレハ、ハローデックスは、林原扱い。