



◆制作／早川賢

◆協力／富寿家

(三重・四日市市)



新食感を楽しむ和洋折衷菓

あられ雲

(仮称)

工程編

私のあられ雲

このお菓子は、当店の人気商品「白樺」ダックワーズをアレンジしたものです。したがって、ダックワーズの生地とバタークリームは伝統的な配合です。

製法上のこだわりは、私は刷り込み用の小判型を使うと、浮きが少ない詰まるような感じがしますので、絞り袋で絞って、ふっくらと焼き上げ

ています。加えて、今回はリ・スフレ・プチ（小粒のうるち米製品）を散らして、サクサク感を出してみました。

フィリングは、バタークリームや小倉餡だけでもいいのですが、ここでは小倉クリームにアクセントとしてリンゴを加えてみました。

●ダックワーズ生地配量

① 卵白	300g
① グラニュー糖	150g
② アーモンドプードル	300g
② 粉糖	150g
③ リ・スフレ・プチ	適量
④ 粉糖	適量

●バタークリーム(クレーム・オ・ブール)配量

④ マーガリン	250g
③ 食塩	3g
② グラニュー糖	200g
② 卵白	215g
① ハローデックス	100g
① トレハ	90g
① 上白糖	210g
① 水	145g

⑤ ブランデー	20g
⑤ バニラオイル	少量

●小豆漬し餡配量

① 小豆(豆)	13.5kg
① 水	適量
② 白双糖	13kg
③ トレハ	4kg
④ 種助	90g
⑤ 食塩	25g

(あんばいよく煉り上げておく)

●リンゴ・プレザー配量

① 食塩水(20%溶液)	適量
② リンゴ(薄切り)	数個
③ グラニュー糖	リンゴの30%
④ レモン果汁	リンゴの5%

(通常手法で作って瓶詰めにしておく)

▼リ・スフレ・プチ(国産うるち米製品)は、群馬製粉扱い。

◆製法工程(画像参照)

① ダックワーズ生地配量①の卵白をミキサーで泡立てながら、グラニュー糖を3回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲをつくる。



② ツノがピンと立つくらいがよい。



③ その中へ、粉体混合した②の粉類を加える。



④ 手でサクリと捏ね上げる。



名実共に

本葛界の随一

登録商標



吉野本葛

宮内方御用達

株式会社 黒川本家

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。

〒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