



◆制作/増田章太郎

◆協力/大門岡埜(千葉・市川市)



ブドウを飾った生クリームどら焼

# 葡萄生どら (仮称)

作者より

「人気の葡萄、シャインマスカットと巨峰を使った生クリームどら焼です。2色の色合いを活かして飾り付けました。葡萄のジューシーさを感じる美味しい製品です」

◆製法工程(写真参照)

① 皮生地配量①の篩った上白糖に全卵を3回に分け加えて、



② その都度ホイッパーで軽く泡立てるように混合する。



●皮生地配量

① 全卵	2000g
② 上白糖	2000g
③ 蜂蜜	60g
④ 薄力粉	2000g
⑤ 全卵	1個
⑥ 水	約60g
⑦ B P (MKD)	30g
調整水	適量

●生どら用中割餡配量

小豆並餡(配糖比60)	1000g
白双糖	80g
種助	2g

(絞れる固さに練り上げる)

●クリーム配量

生クリーム(36%)	200g
グラニュー糖	20g

他に、シャインマスカットと巨峰(共に種なし)を用意する。  
▼B P (MKD) は、アイコク扱い。

③ ②の蜂蜜を混ぜてから③の篩った粉を加えてホイッパーで手軽く粉合わせする。混ざったら一晩冷蔵庫で休ませる。



④ 翌日、ほぐした④の卵と、同量の水を混ぜて生地に加合する。



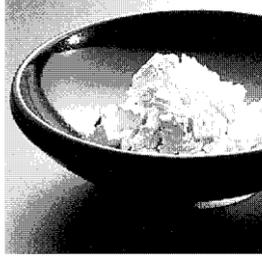
⑤ 続いて少量の水で溶いた⑤の膨張剤を加え、必要なら水を足して調整する。



⑥ 熱した平鍋上に直径約8cmに流し、小穴が立ってきたら反転して2枚一組にしてワタシに取る。



葛を見つめて一四〇余年  
日本の美味しさと  
心を伝えていきたい

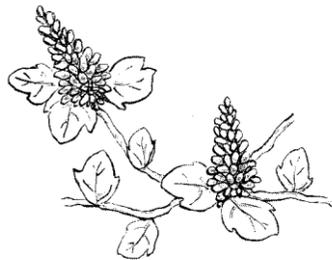


吉野本葛

# 天極堂

稀品品山城  
上製野城  
古極特吉葛  
わらび粉

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、平成十九年七月に、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いただきました。



どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社  
井上天極堂  
ISO9001取得(本社・樫原工場)

●本社  
〒639-2251  
奈良県御所市戸毛107番地  
TEL 0745 (67) 1665 FAX 0745 (67) 0688  
●樫原工場(営業部)  
〒634-0833  
奈良県樫原市忌部町321番地  
TEL 0744 (20) 2601 FAX 0744 (20) 2521