



ぶどうの大地

レーズン・ペースト入りブランブ大福
菓匠 白妙 高橋 弘光氏

配合 (約33コ分/g)

イナゲルブランブ	250
グラニュー糖	50
トレハオース	100
水	500cc
そば茶粉	適量
カリフォルニア・レーズンペースト	15

工程

1. イナゲルブランブ、グラニュー糖、トレハオースを混ぜ合わせる
2. 水を加え、ホイッパーで混ぜ合わせる
3. 40分蒸した後、フックで3分位中速で回す
4. そば茶粉を手粉にして、カリフォルニア・レーズンペーストを包み込む (生地30g)