

季節の和菓子を作ろう！

バラの練りきり と 柏餅

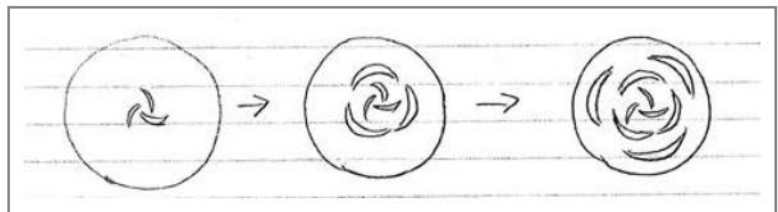
★朝顔の練りきり



<材料> 6個分 (1個 約40g 白あん 12g・紅あん 15g・中綿 13g)
練り切りあん(白) … 72g
練り切りあん(紅) … 90g
中綿(こしあん) … 78g
緑色羊かん … 少々

<作り方>

1. 練り切りあんをそれぞれ6等分にする。
2. 白の練り切りあんを手のひらで丸く平らに広げ、丸めた紅練り切りあんを七分包みにする。
3. 2をまた手のひらで丸く広げ、丸めた中綿(こしあん)をのせて包み、全体をなめらかに整える。
4. スプーンを使って、引っかけるようにしてバラの花びらを作っていく。中心に小さく3つ、その外側に3つ、そのまた外側に3つ花びらをつけていく。
5. 羊かんの葉っぱを付けて完成。



★柏餅



<材料> 12個分

上新粉 … 180g
上白糖 … 30g
白玉粉 … 20g
水 … 220g

片栗粉 (馬鈴薯でんぷん) … 12g
こしあん … 216g (1個分 18g)
サラダ油・手水 … 各少々
柏の葉 … 12枚

<作り方>

1. ボール①に上新粉と上白糖を入れて混ぜる。
ボール②に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えて泡だて器で混ぜ合わせ、
ボール①に加えて泡だて器で混ぜ合わせる。
2. 蒸し器に水を入れて沸騰させる。
蒸し器にぬれ布巾を敷いて、蒸気が上がったら1を流し入れて強火で30分蒸す。
3. 蒸し上がったら、布巾ごとボールに取り出し、生地をもみ込む。
(この時熱いので乾いた布巾を使う)
4. 粗熱が取れてまとまったら布巾を外して、薄くサラダ油を塗ったボールに入れ、
水溶き片栗粉を加え、手水を使いながら混ぜ込む。
5. 大体混ぜたら6等分にして、各々薄くサラダ油を塗ったラップに包んで
均一になめらかになるまでもみ込む。
6. 乾いた手にサラダ油をすり込んで、生地を2つ(37gずつ)に切り分ける。
7. もち生地を小判型にのぼし、真ん中にあん玉をのせ、たたむようにしてあんを包む。
8. 蒸気の上った蒸し器に入れて10分蒸す。
9. 蒸し上がったら取り出して、粗熱が取れたら柏の葉を巻いて完成。