

Q (レシピ)太鼓まんじゅう

A



石川県 珠洲で親しまれてきた、太鼓まんじゅう。オーソドックスなこしあんと、オリジナルのさつまいもあんも楽しんで！

材料

生地

- ・ 卵: 80g
- ・ 上白糖: 30g
- ・ 水あめ: 15g
- ・ 水: 90ml
- ・ 薄力粉: 110g
- ・ コーンスターチ: 30g
- ・ ベーキングパウダー: 6g

中あん・小豆こしあん

- ・ 小豆こしあん: 240g

中あん・さつまいもあん

- ・ 白こしあん: 100g
- ・ 上白糖: 20g
- ・ 塩: 1g
- ・ 水: 30g
- ・ さつまいも: 100g
- ・ 無塩バター: 15g

仕上げ用

- ・ サラダ油: 適量
- ・ 食用色素(紫): 適量

仕上げ用・アイシング

- ・ 粉砂糖: 70g
- ・ 水: 10ml

作り方

仕上がり分量

1. 12個分

生地準備

1. 薄力粉とコーンスターチ、ベーキングパウダーを混ぜ、ふるっておく。

生地をつくる

1. ボウルに卵を入れてほぐし、砂糖を加えすり混ぜる。
2. 1に水あめを加え、混ぜ合わせる。※水あめがかたい時は、湯せんでゆるめてから加える。
3. 2に準備1を加え、ダマがなくなるまで混ぜ合わせる。

太鼓まんじゅうの準備

1. 小豆こしあんを20gずつに分け、丸めて少し平らに押しつぶしておく。
2. ホットプレートで160℃に温めておく。
3. 型の内側に、ハケでサラダ油をぬっておく。※型は厚すぎると火が通りにくいので1.5～2.5cmが望ましい。

太鼓まんじゅう(小豆こしあん)をつくる

1. 準備2に、間隔をあけ型を並べる。
2. 型の半分まで、生地を流し入れる。
3. 2の中央に準備1を入れ、あんが隠れるように生地を流し入れる。
4. 3にふたをし、約1分蒸し焼きにする。
5. 4のふたを外し、焼き色がついたら型ごと裏返し、上から押さえ再度ふたをし、約1分蒸し焼きにする。
6. 5を取り出し、型から外す。

太鼓まんじゅう(さつまいもあん)をつくる

1. さつまいもの皮をむき、1cm厚に切り、水にさらす。
2. 1を蒸し器で30分蒸す。
3. 2をボウルに移し、ペースト状につぶす。
4. 鍋に白こしあん、砂糖、塩、水を入れ、中火で炊く。

5. 木べらですくって落とし、形が残る程度のかたさになったら、さつまいもを加え、さらに炊く。
6. 5にバターを加え、さらに炊く。
7. 6を平らな容器にあけて、冷まし、20gずつに分ける。
8. 太鼓まんじゅう(小豆こしあん)1～6と同様につくる。

仕上げの準備

1. ボウルに粉砂糖、水を入れ、ダマがなくなるまで練る。
2. 1に食用色素を加え混ぜ、絞り袋に入れておく。

仕上げ

1. 太鼓まんじゅうの表面に、アイシングを絞る。

食べごろと保存方法

1. 食べごろ:焼きたてをお召し上がりください。少し時間が経っても生地とあんがなじみ、全体にしっとりとした味わいになります。生地がかたくなったら、オーブントースターで軽く温めるとおいしく召し上がれます。保存方法:固くならないよう、ラップに包んで室温で保存してください。

監修

- ・ 立嶋 穂(辻調理師専門学校)