

Q (レシピ)黄味しぐれ

A



材料

生地

- ・ 白こしあん: 500g
- ・ 水: 80ml
- ・ 卵黄: 40g_Mサイズ2個分
- ・ 卵黄: 30g_Mサイズ1個分
- ・ 上新粉: 10g
- ・ イスパタ(膨張剤): 1g

中あん

- ・ 小豆こしあん: 225g

その他

- ・ 食用色素(赤): 適量

作り方

仕上がり分量

1.15個分

黄味あんをつくる

1. 鍋に白こしあん、水を入れ、中火で手につかなくなるまで炊き、火を止める。※あんがかたくなると焦げやすくなるため、火加減を調節
2. 卵黄2個に1を少量加えて混ぜ、鍋に戻す。
3. 鍋の中が均一に混ざったら、再度火をつけ、弱火で手につかなくなるまで、炊く。
4. ぬれ布巾の上に、裏ごし器を置き、あんが熱いうちに裏ごしする。
5. ぬれ布巾でひとまとめにし、平らな容器に移し、ぬれ布巾をかぶせて冷ます。

仕上げの準備

1. 蒸し器に水を入れ、沸騰させておく。

黄味しぐれをつくる

1. ボウルに冷ました黄味あん、卵黄1個を入れ、もみ込むようにして混ぜる。
2. 上新粉とイスパタをよく混ぜ、1に加え、粉気がなくなるまで混ぜる。
3. 2の一部に、食用色素(赤)を加え、混ぜる。
4. 染めていない生地を25gずつ、小豆こしあんを15gずつに分ける。
5. 染めていない生地を3:1に分け、大きな方を丸めて平らにし、中央に少量の赤く染めた生地をのせ、残りの染めていない生地をかぶせて平らにする。
6. 小豆こしあんを包み、蒸し器に並べ、約8分蒸す。
7. 表面に亀裂が入れば、蒸しあがり。※蒸し器の蓋を開けて、亀裂が入っていないときは、さらに蒸す。
8. 蒸し器から容器に取り上げ、室温で冷ます。

食べごろと保存方法

1. 室温で冷ましてから、食べてください。冷めたものは、乾燥しないように密閉容器に入れて保存し、翌日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 立嶋 穂(辻調理師専門学校)