

Q (レシピ)泥まんじゅう

A



くるみ入りの黒ごまあんにザッハーグラズールをかけた、シャリッと食感も楽しいおまんじゅう。演劇マンガの金字塔「ガラスの仮面」に登場する、衝撃の泥まんじゅうをイメージしつつ、極上の！おまんじゅうに仕上げました。

材料

黒ごまあん

- ・ 小豆こしあん: 230g
- ・ 水: 80ml
- ・ 水あめ: 15g
- ・ 黒ごま: 30g
- ・ くるみ: 30g

ココア生地

- ・ 牛乳: 10g
- ・ 練乳: 10g
- ・ 上白糖: 50g
- ・ 小豆こしあん: 40g
- ・ 重曹: 3g
- ・ 水: 5ml
- ・ 薄力粉: 50g
- ・ ココアパウダー: 10g

その他

- ・ 薄力粉(手粉用): 適量

ザッハーグラズール

- ・ グラニュー糖: 150g
- ・ 水: 80ml
- ・ チョコレート: 180g

【参考レシピ】レモンあん

- ・ 白こしあん: 200g
- ・ 水: 80g
- ・ 食用色素(黄色): 適量
- ・ レモンピール(レモンの皮を砂糖で炊いたもの): 20g
- ・ レモン果汁: 15ml

作り方

仕上がりの分量

1. 10個分(黒ごまあん、レモンあんどちらでも)

黒ごまあんの準備

1. くるみをローストし、刻んでおく。
2. 鍋を温めて、黒ごまを入れて煎る。紙の上にあけ、冷ましておく。
3. レモンピールを細かく刻んでおく。

黒ごまあんをつくる

1. 鍋に小豆こしあん、水を入れ、中火にかけ、木べらですくって落とすと形が残る程度のかたさになるまで炊き、火を止める。
2. 水あめを加え、混ぜながら炊く。
3. 準備1のくるみ、準備2の黒ごまを加え、混ぜながらさらに炊く。
4. バットなど平らな容器に、小分けに移し、冷ましておく。

まんじゅうの生地(ココア生地)の準備

1. 薄力粉とココアパウダーをよく混ぜて、ふるっておく。
2. 重曹を水で溶いておく。

まんじゅうの生地(ココア生地)をつくる

1. ボウルに牛乳を入れ、練乳、上白糖、小豆こしあんを加え、混ぜ合わせる。
2. 1に準備2を加え、混ぜる。
3. 準備1を加え、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。

まんじゅうをつくる準備

1. 蒸し器に水を入れ、沸騰させておく。

まんじゅうをつくる

1. 薄力粉をしいたバットに生地を移し、薄力粉をつけながら、18gずつに分ける。
2. 生地を広げ、包み終わりのとじ口が薄くなるように、あんを包み、形を楕円に整える。
3. 2を蒸し器に並べ、霧吹きで表面に水をかけ、12分ほど蒸す。
4. 蒸し器から取り出し、室温で冷ます。

仕上げの準備

1. チョコレートを細かく刻んでおく。

ザッハーグラズール(チョコレートの糖衣)

1. 鍋に水、グラニュー糖を入れ、火にかけ、沸騰したら火を止め、準備1を加えて混ぜ、余熱で溶かす。
2. チョコレートが全部溶けたら、火をつけて、混ぜながら、105℃になるまで煮詰める。
3. 火からおろし、混ぜ続けながら、80℃になるまで冷ます。
4. 冷ましたまんじゅうを3にくぐらせ、紙の上に並べ、表面に凹凸ができるようにゴムべらでなで、かたまるまでさます。

【参考レシピ】レモンあんをつくる10個分

1. 鍋に白こしあん、水を入れ、中火で炊き、木べらですくって落とすと形が残る程度のかたさになったら、火を止める。
2. 食用色素(黄色)、準備3のレモンピール、レモン汁を加え、さらに炊く。
3. 木べらですくって落とすと形が残る程度のかたさになったら、バットなど平らな容器に、小分けに移し、冷ましておく。

食べごろと保存方法

1. 表面のザッハーグラズールがかたまれば食べごろです。室温で保管し、翌日中に食べてください。なお、翌日になると、よりジャリジャリとした食感が際立ちます。

監修

- ・ 立嶋 稔(辻調理師専門学校)