



15周年おめでとうを込めて！キュートな紅白落雁でお祝い気分。和三盆糖を加えた高級感のある口溶けの白色落雁と、ラズベリーの酸味が効いたあんを詰め込んだ紅色落雁。なめらかな味わいをお楽しみあれ。

材料

白落雁

- ・ 上白糖: 50g
- ・ 和三盆糖: 35g
- ・ シロップ(水15mlに水あめ50gを入れ、火にかけ、溶かしたもの): 10ml
- ・ 寒梅粉: 40g
- ・ かたくり粉: 20g
- ・ かたくり粉(打ち粉用): 適量

ラズベリーあん

- ・ 白こしあん: 300g
- ・ グラニュー糖: 20g
- ・ 水あめ: 20g
- ・ 水: 50ml
- ・ ラズベリーピュレ: 40g

紅落雁

- ・ 上白糖: 85g
- ・ ラズベリーパウダー: 2g
- ・ シロップ(水15mlに水あめ50gを入れ、火にかけ、溶かしたもの): 10ml
- ・ 寒梅粉: 40g
- ・ かたくり粉: 20g
- ・ ラズベリーあん: 適量
- ・ かたくり粉(打ち粉用): 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 紅白それぞれ 80個分

白落雁の準備

1. 上白糖、和三盆糖はそれぞれふるっておく。
2. 水あめ、水を鍋に入れ、火にかけて溶かしてシロップを作り、冷ましておく。
3. 寒梅粉、かたくり粉を混ぜ合わせておく。

白落雁をつくる

1. ボウルに準備1の上白糖、和三盆糖を入れ、混ぜる。
2. 準備2のシロップを加え、よく混ぜて、手で握るとしっとりまとまる程度のかたさにする。
3. 準備3の寒梅粉、かたくり粉を2～3回に分けて加え、その都度もみ混ぜる。
4. ざるで裏ごす。
5. 木型にかたくり粉を打ち、生地を入れ、指で押し込む。
6. くぼんだ部分にさらに生地を足し、厚紙をのせ、平らになるように押さえる。
7. 木型の上板を外し、傾けて取り出す。

ラズベリーあんをつくる

1. 鍋に白こしあん、グラニュー糖、水あめ、水を入れ、中火で炊く。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. ラズベリーピュレを加え、さらに炊く。
3. すくって落とすと形が残る程度のかたさになったら、平らな容器に小分けに移し、冷ます。

紅落雁の準備

1. 上白糖はふるっておく。
2. 水あめ、水を鍋に入れ、火にかけて溶かしてシロップを作り、冷ましておく。
3. 寒梅粉、かたくり粉を混ぜ合わせておく。

紅落雁をつくる

1. ボウルに準備1の上白糖、ラズベリーパウダーを入れ、混ぜる。
2. 準備2のシロップを加え、よく混ぜて、手で握るとしっとりまとまる程度のかたさにする。
3. 準備3の寒梅粉、かたくり粉を2～3回に分けて加え、その都度もみ混ぜる。
4. ざるで裏ごす。
5. 木型にかたくり粉を打ち、生地を入れ、指で押し込む。
6. くぼんだ部分に、ラズベリーあんを入れ、生地を足し、厚紙をのせ、平らになるように押さえる。
7. 木型の上板を外し、傾けて取り出す。

食べごろと保存方法

1. 湿気を避け、室温で保管し、2～3日中にお召し上がりください。翌日になると、よりかたい食感が楽しめます。

監修

- ・ 立嶋 稔(辻調理師専門学校)