

Recette par Motohiro Inaba “wagashi asobi”

いちごの豆乳葛よせ

●材料

- ・ストロベリーピューレ……100g
- ・豆乳……60g
- ・グラニュー糖……60g
- ・葛粉……30g
- ・水……30g
- ・シナモン……少々

●作り方

1. ボウルに葛粉を入れて水を加え、水分が染み込むまでしばらくおく。
2. ①をよくこね、滑らかになったら砂糖を加えよく混ぜる。
3. 分量の豆乳とストロベリーピューレを加え、よく混ぜて鍋に移す。
4. 弱火にかけながら鍋底をよく混ぜる。
5. 全体の温度が上がり、底の方からかたまりが出来始めたら中火で練り上げる。
6. 色が濃くなり滑らかになったら火から下ろし、バットに流して冷まし固める。
7. 切り分けて盛りつける。

(冷やしてもよいが、10秒ほどレンジで温めても美味しくいただけます。)



稲葉 基大 「wagashi asobi」

1973年東京都生まれ。高校卒業後に老舗和菓子店に入店。海外勤務などを経て、2008年より創作和菓子ユニット「wagashi asobi」として活動。2011年に独立開業。

