

あんず餅



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。



●材料

- ・アプリコットピューレ……100g
- ・グラニュー糖……100g
- ・上新粉……50g
- ・白玉粉……50g
- ・白餡……12g×7
- ・氷餅……適量
- ・水……手水
- ・片栗粉……手粉

●作り方

1. 白玉粉にアプリコットピューレの一部を加え、水分が染み込むまでしばらく置き、よくこねる。
2. 上新粉とグラニュー糖をよくすり混ぜ、残りのピューレと共に①に加えよく混ぜる。
3. むれ布巾を敷いた蒸し器で20分蒸す(中火)。
4. 火から下ろし、布巾でたたみ込むようにしっかり練る。
5. 手水を使い30gに切り分ける。
6. 熱いうちに餡玉を包む。
7. 粗熱が抜けたら氷餅をまぶし成形する。

