

Recette par Motohiro Inaba “wagashi asobi”

ストロベリーピューレの葛湯



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

- ・ストロベリーピューレ……250g
- ・グラニュー糖……75g
- ・水……250g
- ・水(葛溶き用)……50g
- ・シナモン……少々
- ・葛粉……20g

●作り方

1. 解凍したストロベリーピューレ、グラニュー糖、水を鍋に入れてよく混ぜる。
2. 小さなボールに葛粉と葛溶き用の水を入れ、ダマにならないように葛を溶く。
3. ①を中火で沸騰するまで加熱し、かき混ぜながら一気に②を加える。
4. とろみがつくまで加熱する。
5. お好みでシナモンパウダーを軽く加え混ぜ、火から外す。
6. 器に分けて完成。
(白玉などを入れ、汁粉風にしても美味しいです。)

