

フランボワーズのかるかん饅頭

●材料

- ・ブルターニュ産ラズベリーピューレ……50g
- ・山芋(すりおろしたもの)……100g
- ・砂糖……100g
- ・上新粉……100g
- ・粒餡……餡玉15g×10個(半月饅頭の場合)
- ・漉し餡……150g(棹饅頭の場合)

●作り方

[フランボワーズのかるかん半月饅頭] 10個分

1. ラズベリーピューレ、山芋、砂糖の半量を良くすり混ぜる。
2. 残りの砂糖と上新粉をよく混ぜ合わせる。
3. ①を混ぜながら②を少しずつだまにならないように加える。
4. 程よく泡立てる。
5. しっかり絞った布巾に生地30gを小判型に伸ばす(大きめの気泡は消しておく)。
6. 8分蒸してポリシートに取り上げ、餡玉15gを包餡する。

[フランボワーズのかるかん棹饅頭]

- 1.~4. 半月饅頭を参照。
5. しっかり絞った布巾に生地150gを18cm×15cmに伸ばす(大きめの気泡は消しておく)。
6. 10分蒸してポリシートに取り上げる。
7. 漉し餡150gを17cm×15cmで3mmの厚さに伸ばしておく。
8. 蒸し上がった生地に餡をのせ、空気が入らないように巻き込んで仕上げる。粗熱が取れるまでポリシートでしっかり巻いておく。
9. 熱が完全に抜けたら好みの厚さにスライスして仕上げる。



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。

