

# 浮島饅頭（仮称）

「浮島」はお茶席の和菓子としても使用されており、蒸し菓子に分類されます。一般的には蒸し枠に流して蒸し、カットして仕上げる棹菓子になります。スポンジケーキのようにふわつとしていますが、餡を多く使用しているためとても口溶けが良く、しっとりとした和菓子です。最近ではカップに絞ったり、薄く蒸し上げ羊羹など別の素材と合わせたりと仕上げも様々です。ここでは口溶けが良い配合の蒸し饅頭に小豆餡を使用した浮島をてんぶらして蒸し上げた製品をご紹介します。

## 【配合】 約 25 個分

### （饅頭生地）

小豆並餡（60%）	150 g
卵黄（茹で）	30 g
上白糖	75 g
イスパタ	2.3 g
薄力粉	45 g
餅粉	8 g
赤色素	適量

### （中餡）

小豆こし生餡	400 g
水	280ml
グラニュー糖	155 g
トレハ	50 g
和三盆糖	55 g

### （浮島生地）

小豆並餡（60%）	290 g
卵	130 g（2 個）
上白糖	60 g
薄力粉	16 g
薯蕷粉	16 g
餅粉	3 g
蜜漬け大納言（刻み）	50 g
赤色素	適量

饅頭生地	10 g
中餡	20 g
浮島生地	10 g

## 【饅頭工程】

- ① 茹で卵黄を絹ふるいで裏ごし、小豆並餡と混ぜ合わせる。
- ② 上白糖を加えてなめらかになるまで混ぜ、赤色素で補色する。
- ③ 良く混合した薄力粉、餅粉、イスパタを加え混ぜ合わせる。
- ④ 薄力粉を手粉に生地 10 g、中餡 20 g で包餡し、セイロに間隔良く並べて約 10 分で蒸し上げ冷却する。

## 【浮島生地～仕上げ工程】

- ① 卵を卵黄と卵白に分け卵黄に並餡、上白糖の約 2 / 3 を加え混ぜ合わせ、赤色素で補色し細かく刻んだ蜜漬け大納言を加える。
- ② 卵白に上白糖の 1 / 3 を加えメレンゲを作る。
- ③ メレンゲの約半量を①に加え混ぜ合わせ、残りのメレンゲと粉類を加え混ぜ合わせる。
- ④ 饅頭を網の上に並べて、浮島生地を均一にかけて余分な生地を取り除く。  
※多く掛け過ぎると厚く（大きく）なる。
- ⑤ セイロに間隔良く並べて約 6 ~ 7 分で蒸し上げる。  
※粗熱が抜けたら形を整える。
- ⑥ 松葉の焼き印を押して仕上げる。