

# 春爛漫 (約 20 個仕上げ)

## (道明寺種)

道明寺粉 (3 ツ割) ……150 g  
上白糖 ……45 g  
トレハ ……20 g  
ハローデックス ……10 g  
水 ……200 g

※若草色着色

## (桜餡)

白生餡 ……300 g  
グラニュー糖 ……190 g  
水 ……240 g  
額なし桜花 (刻み) ……15 g  
桜葉 (刻み) ……5 g  
ハローデックス ……25 g

※桜花は 30 g で計量→塩抜き後、  
絞って 15 g

※淡赤着色

※道明寺種 ……15 g

桜餡 ……15 g

## (そぼろ種) 1 色分配合

卵 ……1 個  
上白糖 ……55 g  
マジカルエース ……20 g  
ハローデックス ……10 g  
白並餡 ……30 g  
イスパタ ……2 g  
薄力粉 ……50 g

※比重 0.75

※淡赤、黄味色着色

## (工程) 桜餡

- ①塩抜きした桜花、桜葉を包丁で刻み準備をする。
- ②水にグラニュー糖を入れ火にかけ、沸騰したら白生餡を加え練る。
- ③刻んだ桜花、桜葉、ハローデックスを加え、淡赤色に着色し練り上げる。

## (工程) 道明寺種

- ①上白糖、トレハに水を加えて火にかけ、蜜を作る。
- ②蜜を若草色に着色し沸騰したら道明寺粉を入れる。
- ③再度中心まで沸騰後、火を止めて 30 分寝かす。(※途中 15 分で道明寺種を天地する)

## (工程) そぼろ種

- ①粉体混合した上白糖、マジカルエースをほぐした卵に加える。
- ②ハローデックスを加えて比重 0.75 まで立て、白並餡を加える。
- ③着色をし、粉体混合したイスパタ、薄力粉を加える。
- ④セパレート紙を敷いたセイロに平らに流し広げ 10 分蒸す。
- ⑤セパレート紙を表面に被せてひっくり返し、粗熱を抜く。
- ⑥セイロの網でソボロ状に漉しだす。
- ⑦⑥をきんとんフルイでふるい、目の粗いものと細かいものに分ける。  
(※ソボロ目を出す際、押し出す様に生地を押さえると硬いグマになる。)  
(※生地を上下に動かし削り出す様にする。)
- ⑧同じ手順でもう 1 色分仕込む。
- ⑨各色の粗・細かいソボロをそれぞれ分けておく。

## (仕上げ工程)

- ① 30 分寝かせた道明寺種を網布巾を敷いたセイロに移し 20 分蒸す。
- ②道明寺種 15 g、桜餡 15 g を手蜜を使用しながら包餡する。
- ③包餡した道明寺の表面に粗いソボロをまぶし、仕上げに細かいそぼろをふりかける。  
☆塩漬桜花 (額なし) ……【山眞産業株】  
☆マジカルエース ……【ミヨシ油脂株】

## (まとめ)

そぼろ種は蒸しかすてらを応用した配合です。マジカルエースを入れることでそぼろにした際の乾燥を軽減してくれます。  
今回は春の美しい情景を表現したお菓子にしましたが、そぼろ種の色味や中餡を変えることで一年通して色々な表現ができるかと思  
います。

和菓子講習 【基礎編】

日本菓子専門学校 内村 健太 氏