

# 抹茶ミルクあんみつ (12カップ)

## (抹茶寒天)

粉末寒天 (S-6) …… 6 g  
水 …… 390ml  
トレハ …… 60 g  
抹茶 …… 3 g  
※煮詰め上がり 430 g

※ 18cm仕切り

## (ミルク寒天)

粉末寒天 (S-6) …… 6 g  
水 …… 280ml  
牛乳 …… 150 g  
加糖練乳 …… 50 g  
※煮詰め上がり 430 g

※ 18cm仕切り

## (白玉団子)

白玉粉 …… 110 g  
水 …… 約 100ml  
※ 1個 10 g

## (抹茶蜜)

水 …… 60ml  
グラニュー糖 …… 40 g  
ハローデックス …… 130 g  
抹茶 …… 15 g

## (小豆こし並餡・仕上げ用)

小豆こし生餡 …… 300 g  
グラニュー糖 …… 180 g  
水  
水飴 …… 15 g  
塩 …… 0.6 g

## (1カップ)

こし餡 …… 25 g  
蜜漬け栗 (M) …… 1 粒  
白玉団子 …… 3 玉  
寒天 …… 約 1.2 ~ 1.3cm角

## 【包材】

パール小鉢「株式会社東光」  
あんみつタレ瓶「本間商店」

## (工程) 抹茶寒天

- ①トレハと抹茶を粉体混合する。
- ②粉末寒天と水と一緒にして火にかけ、煮詰め上がった①と混ぜる。
- ③再度沸騰させ 18cmに仕切った羊羹舟に流し固める。
- ④ 1.2 ~ 1.3cm角にカットする。

## (工程) ミルク寒天

- ①粉末寒天と水と一緒にして火にかけ、軽く沸騰させる。
- ②加糖練乳を牛乳で溶き混ぜて①へ加え、再度沸騰させる。
- ③熱をしっかりと抜いたら 18cmに仕切った羊羹舟に流し固める。
- ④ 1.2 ~ 1.3cm角にカットする。

## (工程) 抹茶蜜

- ①グラニュー糖、抹茶を粉体混合し水を加え、ハローデックスを混ぜる。
- ②中心まで沸騰したら、タレ入れ容器に移し、タレ瓶に入れる。

## (工程) 白玉団子

- ①白玉粉と水と一緒にして手でこね、熱湯の中で茹でる。
- ②浮いてきたら、冷水に少し漬けて、粗熱を抜く。

## (工程) 仕上げ

- ①抹茶寒天とミルク寒天を一緒にし、カップへ約 60 g 入れる。
- ②こし餡約 25 g、白玉団子 3 個、蜜漬け栗 (M) 1 粒をのせて仕上げる。

## 【制作メモ】

抹茶羹とミルク羹を使ったあんみつです。

仕上げにフルーツではなく、栗、白玉団子、こし餡を使用し和素材を代表するもので仕上げました。

## 【工程詳細】

### (抹茶羹・ミルク羹)

粉末寒天は標準的な寒天である S-6 を使用しています。抹茶は液体と混ぜるとき、「フシ」になりやすいので、今回はトレハと粉体混合して使用しました。「フシ」を防ぐ方法としては、①砂糖類と混ぜる ②粉類と混ぜる ③熱湯で溶かしフルイ (細) にかける ④油脂や液糖と混ぜる などの方法があります。

ミルク羹は少し濃厚さを出すために加糖練乳を加えています。牛乳は沸騰させるとタンパク質と脂肪分が膜になりやすいですが、糖分を加え、沸騰までしっかり混ぜると抑えられます。また、粗熱を十分に抜いてから流すと表面の膜も防げます。

### (抹茶蜜)

抹茶蜜は水に対して約 2 倍の糖分になるようにしました。グラニュー糖 100%だととろみがつきにくかったのと甘みが気になったのでハローデックスで甘さととろみを調整しました。

### (白玉団子)

糯米を原料としている白玉粉は、牛皮にすると弾力が強く、透明感があるのが特徴です。

ゆで練りでやる場合、粉に対して 80 ~ 100%の水を加えると、団子状になります。

もし水を入れ過ぎてしまった場合は、キッチンペーパーなどで水気を取るようにするとよいと思います。