

秋便り (仮称)

日ごとに秋も深まる10月。空気が澄みわたり、突き抜けるような青空が広がる爽やかで過ごしやすい季節。木々が色づきはじめ、移り変わる四季の様子を感じられます。ここでは朱色と挽茶色の村雨種、黄味かるかん種で色づいた紅葉を表し、半小豆色柿きんとん餡で枝、枯れ木を表現してみました。

【配合】 18 × 18cm枠

かるかん生地

倍割すり芋……………105 g
上白糖……………7 g
白並餡 (60%) ……12 g
卵白……………8 g
水……………約 40ml
粉末卵黄……………3.8 g
かるかん粉……………18 g
上新粉……………26 g
※約 15分蒸し

柿きんとん餡

粉末寒天……………2.8 g
水……………210ml
グラニュー糖……………77 g
トレハ……………14 g
ハローデックス……………16 g
白並餡……………272 g
小豆並餡……………68 g
生柿ペースト……………110 g
干し柿ミンチ……………25 g
蜜漬け白小豆……………100 g
※上がり目方……………約 730 g

村雨種

〈挽茶色〉
火取餡……………150 g
上白糖……………9.5 g
上新粉……………5 g
餅粉……………4 g
〈朱色〉
火取餡……………100 g
上白糖……………6.5 g
上新粉……………3.5 g
餅粉……………2.5 g
※火取餡 Brix57° ~ 58°
※約 9分蒸し
☆すり芋…倍割すり芋
《(株)美濃与》
☆干し柿ミンチ
《(株)山真産業(株)》
☆生柿ペースト
《(株)黄金の匙》
☆粉末卵黄…乾燥ヨークランNo.2
《(株)キューピータマゴ(株)》

【工程】

- ①各色の火取餡、上白糖、粉類を混ぜ合わせ村雨種を仕込み、20 ~ 30分休ませる。
- ②ロール紙をはった蒸し枠に挽茶色村雨種 120g をきんとんフライで漉し、敷きつめて平板で押す。挽茶色と朱色村雨種各 50g 同様にして混ぜ合わせ、その上に敷きつめて平板で押す。残りの朱色村雨種 60g を同様にしてその上から均等に散らして約 9分で蒸し上げる。
- ③倍割すり芋に上白糖を加え麺棒で良くすり混ぜ白並餡を加え混ぜ合わせる。
- ④別ボールに卵白を泡立て水加えて混ぜ合わせ②に徐々に加えすり混ぜる。
- ⑤粉類を加え手早く混ぜ合わせ、①の上に流し合わせて約 15分で蒸し上げる。
- ⑥枠から外して冷却後、セパレートを敷いた羊羹舟に村雨側を上にして配置する。
※仕切り板で仕切る。
- ⑦柿きんとん餡を仕込み、上から流し合わせる。
- ⑧冷却後、4 × 3 × 3cmにカットして仕上げる。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 福本 圭佑 教師