

おぼろ月 (約 15 個)

【生地】

餅粉……………70 g
羽二重粉……………70 g
水 (イ) ……………約 200ml
黒糖……………140 g
水 (ロ) ……………40ml

【中餡】

小豆こし生餡……………300 g
白双糖……………180 g
水……………約 210ml

【仕上げ】

※生地：27 g ・ 中餡：25 g
※黄奈粉仕上げ

【工程】 生地

- ① 黒糖を麺棒などで粉碎し、砂糖フルイでふるう。
- ② 餅粉と羽二重粉を粉体混合し、水 (イ) で溶く。
- ③ 蒸し枠に水気を少し切った蒸し布巾を掛けて生地を流し、約 20 分蒸す。
- ④ 粉碎した黒糖と水 (ロ) を手鍋に入れて火に掛け、黒糖を十分に溶かす。
- ⑤ 蒸れ上がった求肥生地を地練りし、数回に分けて 4 の黒糖蜜を加える。
- ⑥ 按配で練り上げ、離形剤を塗ったビニールなどに生地をあげ、種切り・包餡をする。
- ⑦ 丸腰高に成形し、黄奈粉をまぶして仕上げる。

【工程】 中餡

- ① サワリに水と白双糖を一緒にし、沸騰するまで火に掛ける。
- ② 小豆こし生餡を加え、強火で熱を入れながら鍋底を焦がさないように練る。
- ③ 徐々に火を弱めていき、程よい硬さになったら火を止める。
- ④ 取板の上ですくいあげ、熱を抜き冷ます。

【制作メモ】

4 月のお菓子という事で春の季語である「おぼろ月」を求肥の素材で表現しました。
黒糖を使用することで甘さにコクを出し、見た目としても「春夜」の雰囲気イメージしています。また、丸腰高の求肥に黄奈粉を掛けることで「おぼろ月」に見立てました。

【工程詳細】

【黒糖】

黒糖は分蜜糖の代表例として有名ですが、精糖工程上、コクがあり独特の風味があります。溶けを良くするために、麺棒で転がしながら粉碎し、砂糖フルイでふるって使用します。黒糖蜜にする際、火に掛けますが溶かす事が目的なので内容量に合った火加減にすることが大切です。

【求肥】

今回の製品において、甘さなども踏まえ求肥は「同割求肥」で製作しました。
餅粉の代表例として「白玉粉」、「羽二重粉」、「餅粉」が挙げられますが、特徴として白玉粉は弾力が強く、羽二重粉はなめらか、餅粉はその中間というように言われます。製粉会社によって特徴は変わってきますが、今回の配合のように餅粉と羽二重粉を併用することで自分好みの食感に仕上げる事が出来ますし、他の粉に置き換える事も可能です。

【蜜練り】

今回は黒糖蜜を作り、「蜜練り」で求肥を仕上げました。基本的な工程は、砂糖、水をそれぞれ徐々に加えていきますが、按配を取るのが難しく、制作者によって差が出やすくなってしまいますし、手数も多くなります。蜜練りを行うと規定の水の量で練り上げることが出来るので制作者によっての差が出にくく、手数も少なく済むので大量に練る際には適していると思います。

【黄奈粉】

黄奈粉は使用する前にオープンなどに入れて余計な湿気を取ってから使用します。
黄奈粉に熱を加える事で余分な湿気が飛び、香りが良くなります。