

## 【菓名】秋紅葉（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です。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。ここでは黄味時雨の表面に橙色に染めた生地を塗り、やや濃い目に着色した橙色の新引粉を散らして、色づき始めた落葉樹の葉が落ちる前に、赤や黄色に変わった様子を表現してみました。

### 【配合】24個分

#### （黄味火取餡）

白生餡……………500 g  
水……………250ml  
グラニュー糖……………240 g  
トレハ……………60 g  
ハローディク……………35 g  
黄（茹で）……………3個  
※B r i x ° 60（上がり目方約770 g）

#### （時雨生地）

黄味火取餡……………390 g  
卵黄……………26 g  
上新粉……………7.8 g  
イスパタ……………0.5 g

#### （中餡）…半小豆並餡

白生餡……………320 g  
小豆こし生餡……………80 g  
水……………280ml  
グラニュー糖……………200 g  
トレハ……………40 g

#### （ハケ塗り生地）

白並餡……………130 g  
卵（L）……………1個  
トレハ……………19 g  
上新粉……………12 g  
上南粉……………1 g  
イスパタ……………0.9 g  
赤・黄色素

#### （仕上げ材料）…橙色新引粉

生地……………17 g  
中餡……………17 g  
☆トレハ、ハローディクを黄味火取餡に使用することにより、卵の臭みを抑え、ふわっと軽く仕上がりが、しっとりとする傾向にある。

### 【仕上げ工程】

- ①黄味火取餡に上新粉、イスパタを加えサックリと混ぜ合わせる。
  - ②卵黄も加え、混ぜ合わせ時雨生地を仕込む。
  - ③時雨生地の中餡を包餡し、乾いた布巾とロール紙を2枚敷いたセイロに並べる。
  - ④白並餡に卵黄を加え混ぜ合わせ赤、黄色素で橙色に着色する。
  - ⑤卵白にトレハを加えメレンゲを作る。
  - ⑥メレンゲの約半量を④に加え混ぜ合わせ、残りのメレンゲと上新粉、上南粉、イスパタを加え混ぜ合わせる。
  - ⑦饅頭の表面に⑥の生地を適量ハケ塗りして、中央に濃い橙色の新引粉を散らして約6～7分で蒸し上げる。
- ※小筆を使用してハケ塗り

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 福本 圭祐 教師