

## 【菓名】乙女椿（仮称）

赤やピンク色の花、つややかな緑の葉をつける「椿」。観賞用としてのみならず、絵画や工芸の題材としても用いられるなど、日本人に馴染みの深い花木である。寒さが厳しい冬の中でも咲き誇るその様子から、椿は「忍耐」や「生命力」の象徴とされ、縁起の良い花とされています。また、邪気を払う力があるとされ、「神聖な木」として、大事にされてきた樹木でもあります。

ここでは雪平と淡赤色の羊羹を組み合わせて凛と咲く椿を表現してみました。

### 【配合】

#### （雪平生地）

白玉粉……………100 g  
水……………120ml  
グラニュー糖……………200 g  
白並餡（60%）……………100 g  
卵白……………30 g  
水飴……………30 g

#### （中餡）

白生餡……………400 g  
水……………200ml  
グラニュー糖……………240 g  
トレハ……………40 g  
ハローディクス……………20 g  
卵黄（茹で）……………3 個  
※ B r i x ° 61 ~ ° 62

#### （羊羹）

粉末寒天……………6 g  
水……………350ml  
グラニュー糖……………260 g  
白並餡（60%）……………500 g  
水飴……………20 g  
赤色素……………適量  
※ B r i x ° 60  
雪平……………11 g  
中餡……………22 g  
羊羹……………12 ~ 13 g  
※黄味色、引茶色の練切餡

### 【椿仕上工程】

- ① 淡赤色の雪平を練り上げる。
- ② 淡赤雪平で中餡を包餡し、丸腰高（やや偏平）に整える。
- ③ パラフィン紙の上に淡赤羊羹を直径約9cmで流し、雪平饅頭を羊羹の中央に押す。  
※パラフィン紙は11×11cmにカットしたものを使用する。  
※テーブル上に霧を吹き紙をはり付け、どらサジを使用すると作業性が良い。
- ④ 冷却後、雪平饅頭を淡赤羊羹で包み、さらに布巾で包み絞り中央を窪ませる。
- ⑤ 表面に艶天をハケ塗りして、窪みに練切製のシベを付け新引粉を散らし、葉を添えて仕上げる。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 福本 圭祐 教師