

いちご大福 約40個

【生地】

羽二重粉	400 g
水	約600 g
グラニュー糖	400 g
トレハ	80 g
卵白	40 g

【中餡 小豆こし並餡】

小豆こし生餡	500 g
グラニュー糖	300 g
水	300 g
※生地	30 g
中餡	30 g (苺Lサイズ1粒込み)

【生地工程】

- ①羽二重粉に水を加えてよく混ぜる。
- ②濡れ布巾を敷き込んだ蒸し杓をセイロに置いて、①を流し込む。
- ③強めの蒸気で約20分蒸す。
- ④蒸れあがった餅をサワリに移し、なめらかな状態になるまで地練りする。
- ⑤グラニュー糖とトレハを数回に分けて加え、その都度熱を入れる。
- ⑥熱がしっかり入ったら、卵白を泡立ててメレンゲにしたものを加えてさらに練る。
- ⑦練り上がったら片栗粉の上であげて軽く粗熱を抜く。
- ⑧30gに種切りし、苺の入った中餡を包む。
※苺は中に包まず、後から上にのせてもよい。

【小豆こし並餡工程】

- 1、サワリに水、グラニュー糖を入れて加熱沸騰させる。
 - 2、小豆こし生餡を加えて焦がさないようにヘラを入れながら、なるべく強火で練る。
 - 3、しっかり丸められるくらいの硬さに練り上げたら、取板などに小さく取って冷ます。
- ◆同割求肥に卵白を加えることにより、生地に白さを出す。
※卵白を泡立てる時にグラニュー糖の一部(30g位)を加えると気泡が潰れにくい。
 - ◆羽二重粉の代わりに白玉粉、餅粉でもよい。羽二重粉はやわらかくて滑らかな舌触りの餅生地になる。白玉粉を使用した場合は弾力のある餅生地、餅粉を使用した場合は米の風味を感じやすい餅生地になる。
 - ◆苺は傷みやすいので洗わずに使用する。
ヘタはナイフなどで切り取ると水分が出てくるので、餡が水っぽくなってしまうことがある。気になるのであれば手でつまんで取ると良い。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 菅野 泉 教師