

# おうちで和菓子作りに挑戦しよう！

<p><b>黄身しぐれ</b></p> 	<p><b>材料</b>                  白こしあん 250g                  上新粉 5g                  ゆで卵の黄身 1 個                  卵黄 1 個分                  ベーキングパウダー 1g                  小豆こしあん 150g</p>	<p><b>主な道具</b>                  耐熱用ボウル                  裏ごし器                  木べら                  ざる (粉ふるい)                  蒸し器                  乾いた布巾 2 枚</p> <p style="text-align: right;">ゴムべら</p>	<p>調理工程は P2</p>
<p><b>浮き島</b></p> 	<p><b>材料</b>                  あずきあん 300g                  卵 3 個                  砂糖 80g                  上新粉大さじ 4 (36g)                  薄力粉大さじ 2 (18g)                  栗の甘露煮 100g</p>	<p><b>主な道具</b>                  ボウル 3 つ                  小鉢 2 つ (黄身、白身用)                  泡立て器 (ハンドミキサー)                  木べら                  まな板                  キッチンペーパー (栗の水切り用)                  蒸し器</p> <p style="text-align: right;">粉ふるい ゴムべら 包丁 乾いた布巾</p>	<p>調理工程は P3</p>
<p><b>コーヒー くるみゆべし</b></p> 	<p><b>材料</b>                  白玉粉 50g                  砂糖 80g                  くるみ 15g                  片栗粉大さじ 1/2                  インスタントコーヒー大さじ 1                  水 50cc</p>	<p><b>主な道具</b>                  耐熱容器                  小鉢                  ゴムべら                  バット</p>	<p>調理工程は P4</p>

# おうちで和菓子作りに挑戦しよう！

## 黄身しぐれ 調理工程

- 下準備として、小豆あんを、10等分にして丸めます。
- 白あんを、耐熱用ボウルに入れて、「電子レンジで1分半加熱して、かき混ぜること」を3~4回繰り返して、マッシュポテトと同じぐらいの状態になるまで水分を飛ばします。手につかないぐらいの状態にして冷まします。
- ゆで卵の黄身を裏ごしして、ボウルに黄身を移します。
- 白あんを少量取って、裏ごししてから黄身と混ぜます。
- 上新粉とベーキングパウダーを加えて、切り込むようにしながら混ぜます。  
白い粉が見えなくなったら、卵黄を加えて、耳たぶぐらいの柔らかさになるまで混ぜていきます。
- 手のひらに丸めて取ってつぶしてみて、  
真ん中は割れずに周りのふちに、ひびが入る程度がちょうど良いです。  
※柔らかすぎる場合は、水分を飛ばした白あんを少し足します。固すぎる場合は、卵黄を少し足します。
- 混ぜ合わせた生地をお皿に移して、10等分に分けます。
- 平たくした種にあんをのせ、下から上へと包み込んで、てっぺんまで隙間のないようにかぶせます。
- 手のひらでころがして、形を整えます。  
※中に入れるあんは、少し固めに仕上げてください。水分が多いと、黄身しぐれのわれが、出来ません。
- 乾いた布巾を蒸し器に敷き、その上に紙を重ねて、しぐれを並べ、フタを閉めて強火で5分蒸します。  
※蒸気が弱いと割れが出ないので、はじめから強火で、一気に蒸します。
- 冷めてから取り出します。  
※熱いうちにさわると形が崩れてしまいます。



# おうちで和菓子作りに挑戦しよう！

## 浮き島 調理工程

- 下準備として、生地を流し入れる型枠を作ります。  
16cm×5cm 角に切ったボール紙を 4 枚用意し、ホチキスで留めて 15cm 角の型枠を作ります。  
その枠の内側と外側に、アルミ箔を巻いて、オープンペーパーを敷きます。  
また、キッチンペーパーで、栗の甘露煮の水分を取り、栗を小さく切っておきます。
- ボウルに、あずきあん、砂糖（3分の1の量）、卵黄を加えて混ぜます。
- 冷やしておいた卵白を、ハンドミキサーで泡立てていきます。
- 残りの砂糖を、3回に分けて加えて、泡立てていきます。  
しっかりしたメレンゲを作ります。
- 混ぜ合わせたあずきあんに、メレンゲの半量を加えて、むらなく混ぜます。
- あらかじめ、上新粉と薄力粉をふるい合わせておきます。  
そのふるい合わせた粉を、再度ふるい入れて、むらなく混ぜます。
- 残りのメレンゲも入れて、混ぜていきます。
- 型枠を蒸し器にのせて、生地の3分の2の量を流し入れて、  
小さく切った栗をちらし、残りの生地を流して、表面をならします。
- 強火で 20 分蒸します。
- 蒸し器から取り出して冷まします。冷ますとしっかりとります。
- 型枠を外して、食べやすい大きさに切っていきます。



# おうちで和菓子作りに挑戦しよう！

## コーヒーくるみゆべし 調理工程

- 下準備として、水とインスタントコーヒーを合わせて溶かしておきます。
- 耐熱容器に、白玉粉を入れておきます。  
コーヒー液を少しずつ加えて、ゴムベラでよく混ぜます。  
その後、砂糖を加えてさらに混ぜます。
- 耐熱容器をラップして、500Wの電子レンジで約1分30秒加熱します。
- くるみを、粗くきざんでおきます。
- 電子レンジで加熱後、手早く練ります。  
その後、くるみを加えて混ぜて、再びラップをして1分30秒加熱します。
- あらかじめ、バットに半量の片栗粉を振り入れておきます。  
バットに、練ったあんを入れて、長方形になるように整えて、残りの片栗粉をまぶします。
- 少し冷めたら粉を落として、食べやすい大きさに切ります。

