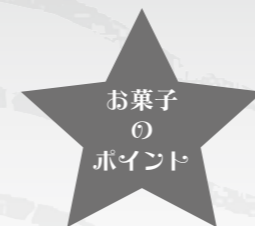




柳瀬氏による
手描きイラスト

かぼちゃ



かぼちゃ浮島にアクセントとしてコナシ製のコウモリと十字架をつけたもの。粉れもなくハロウィンの和菓子とわかる。黄色の生地で紫色羊羹(きんとん餡)をサンドしたカラーコーディネートもうならせる。大人の女性に食べてもらいたい逸品となった。

●かぼちゃ餡配量

① 南瓜(裏漉し)	一〇〇〇g
② グラニュー糖	三〇〇g
③ 白並餡	一〇〇〇g
水	適量

●かぼちゃ浮島生地配量

① かぼちゃ餡	五〇〇g
② 卵黄	六四五g
③ 豆乳	四〇個
④ 卵白	二七g
⑤ 上白糖	四個分
⑥ 上白糖	六二五g
⑦ 上白糖	一九五g
⑧ 小麦粉	一二g
⑨ 上南粉	八g
⑩ イスパタ	二七g

●紫色羊羹配量(きんとん餡)

① 粉末寒天	〇・四g
② 水	適量
③ 白砂糖	六g
④ 白並餡	二〇五g
⑤ 紫色(着色料)	微量

(順次加えて練り上げる)
他に、型抜きしたコナシ製のコウモリ(黒色)竹炭入り)と十字架、金箔を用意する。

③ 浮島生地配量のかぼちゃ餡、上白糖、卵黄、豆乳を順次混ぜ合わせる。



④ 卵白と上白糖を泡立て、メレンゲを作る。



⑤ メレンゲを③の生地に加え、軽く混ぜ合わせたら粉類を加えて混合する。



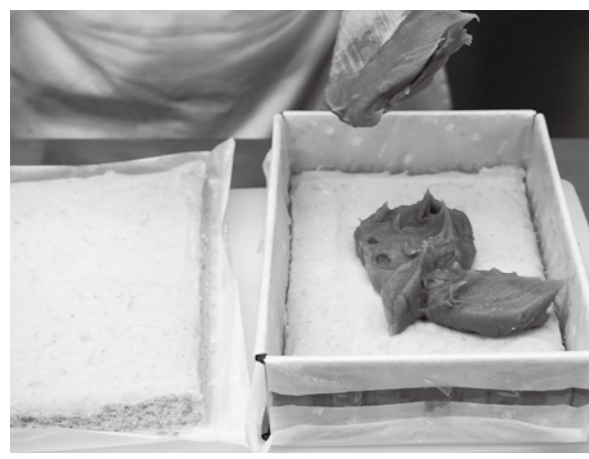
⑥ かぼちゃ浮島生地を半分に分けて、枠(一六×二二cm)二枚にそれぞれ流す。



⑦ 二十分で蒸し、蒸し上げ後、一方を枠からはずしておく。



⑧ 枠をはずさない方には、紫色羊羹を流す。



◆仕上げ方(写真参照)

① 南瓜を切り分け、約二十分蒸して裏漉しする。



② かぼちゃ餡配量の南瓜にグラニュー糖を混ぜる。一方で白並餡半量に少量の水を加えて火にかけて練り、硬さを見ながら残りの白並餡を混ぜ、さらに硬さに注意しながら先の南瓜を加えて並餡の硬さに練り上げる。



国内産米一本!! まじめに米粉!!

株式会社 ほくりく製粉
石川県金沢市二ツ寺町イ61番地1 TEL 076-267-3586 FAX 076-267-6312
www.hokurikuseifun.jp