

# ほっこり じゃがいも おはき



### 一口メモ

男爵芋はホクホク感を、メイクイーンは粘りを出すために使用。卵黄を入れることで、ホクホクとしたじゃがいも感が増す。

### ●餅種配量

糯米	360g
押し麦	40g
熱湯	300g
食塩	3g
●じゃがいも餡配量	
男爵芋(皮むき)	200g
メイクイーン(皮むき)	200g
グラニュー糖	160g
卵黄(茹でたもの)	1個

### ◆仕上げ方(写真参照)

① じゃがいも餡を煉る。じゃがいもの皮を剥いて5mm厚程度の輪切りにし、約30分蒸す。



② 蒸し上がったたら裏ごしする。



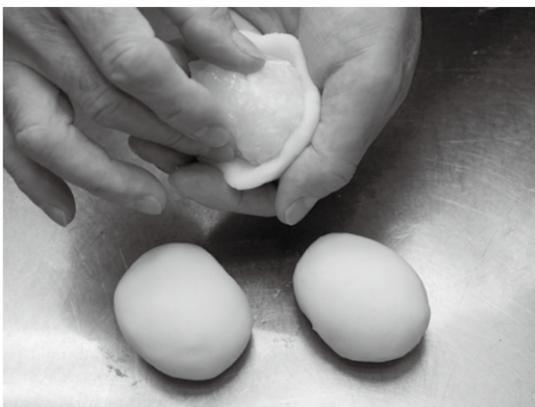
③ サワリに移し、卵黄、グラニュー糖を混ぜ合わせる。



④ 火を付け弱火で焦がさないように、包みやすい硬さになるように煉り上げる。



⑤ じゃがいも餡30gで餅種30gを包む。



# 子供や女性を 笑顔にする創作おはき

どろどろおはき・可愛いおはき  
共通配量

### ●基本の餅種配量

糯米(一晚水漬け)	300g
熱湯	210~240g
食塩	1g

※新米の時には熱湯を少なめにする。

### ◆仕上げ方

- ① 水切りした糯米を蒸気に掛けて約30分蒸す。
- ② 蒸し上げ後、食塩と熱湯を入れたボウルの中に入れて手早く混ぜ合わせ、そのまま吸水させる。
- ③ 全体が馴染んだら濡れ布巾の上に広げ、布巾ごと軽くもみまとめる。

# どろどろ パンダおはき



制作/長澤真悟  
協力/日本菓子専門学校  
(東京・世田谷区)

### ●ミルク餡配量

白生餡	320g
白双糖	154g
トレハ	38g
水	適量
ドライミックスCP	16g

※白並餡を煉り、中火取餡程度の硬さでドライミックスCPを加合して煉り上げる。

### ◆仕上げ方(写真参照)

① 餅種15gをミルク餡20gで包んで丸腰高に成形する。



② 竹炭を適量加えた羊羹で目・耳・鼻を絞って仕上げる。

