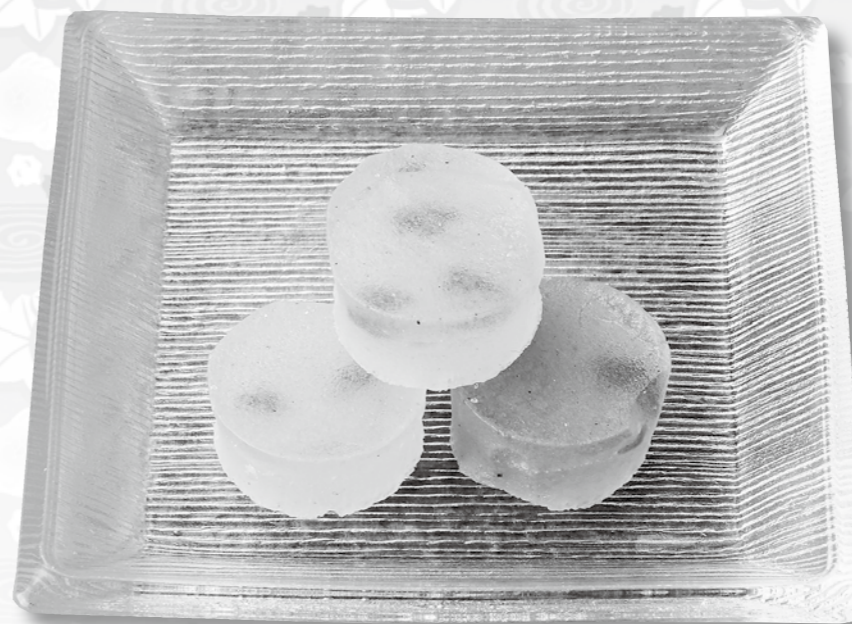




◆制作／白井智子

◆協力／竹翁堂（静岡市・清水区）



洋梨とカルダモン味の可愛らしい製品

小さな金魚すくい

（仮称）

◎創作コメント

「金魚が透ける可愛らしい製品です。錦玉は味に変化をつけるため、ほんのりと香る程度に2種類の香りをブレンドしています。ここでは洋梨（ポワール）の濃縮エキスとスパイスの女王といわれるカルダモンのブレンドです。今回使ったハーブ類（カルダモン・カモミール・ハイビスカス）はジュースーで粉末にしたものを使います。錦玉液の製法はどれも共通で、乾燥の仕方も共通です。当店では常時6種類の半生菓子を販売しています。そのうち2種類が艶干し錦玉です」

●錦玉液配量

固形寒天（テレットB）	1/2錠
水	200g
グラニュー糖	225g
※上がり重量	310g
ハローデックス	13g
ポワール濃縮果汁	少量
カルダモン（粉末）	微量

他に、薄く流した本紅色羊羹と紫色羊羹を用意する。
 ▼固形寒天（テレットB。1錠＝6.7g）は、伊那食品工業扱い。
 ▼ポワール濃縮果汁（トックブランシユポワール）は、ドーバー洋酒貿易扱い。

◆製法工程（写真参照）

① 半分に分った固形寒天を3つに分けて水に入れる（約3g）。しばらくして形が崩れたら火に掛ける。



② 焦げない程度にヘラを入れ、全体を沸騰させる。



③ しばらく加熱して寒天を溶かし、グラニュー糖を加えて混ぜる。



④ 再沸騰して蜜糸を引くようになったら計量する。310gになったら消火する。



超微粉

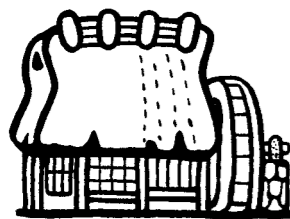
京碾びききな粉[®]

M 香りの道標
創業明治二十六年

当製品は、厳選した国産大豆を100%使用。当社の製粉技術の粋を集めた独自の焙煎法と完全脱皮そして400メッシュの超極微粉に製造したもので、もちろん無添加、無着色です。他に類を見ない当社製品を是非ご愛用ください。

粉ひき屋 都

多少にかかわらず
毎日直送致します



合名会社 都 製粉所

〒611-0041
京都府宇治市槇島町石橋25
TEL 0774-21-1115
FAX 0774-21-2002