



京風ういろう 甘塩っぱいこんにゃくがクセになる みたらしこんにゃく水無月

材料(8個)

150×150mm 流し缶 1台分

A

上新粉…100g
グラニュー糖…100g
塩…1g
水…190g

B

本葛…20g
グラニュー糖…30g
水…80g

○トッピング

かのご豆大納言…80g
みたらしこんにゃく*…20g
レモンピール…適量

*こんにゃくはあく抜き不要タイプを選ぶと簡単。5mm角に切って鍋に入れる。砂糖大さじ1、しょうゆ小さじ1、水大さじ1を入れて水分がとぶまで煮詰める。(写真 b)

下準備

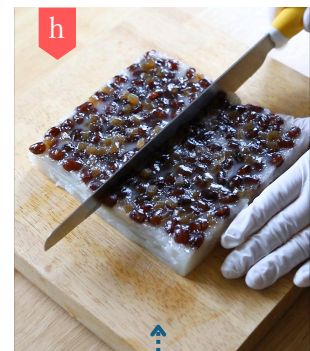
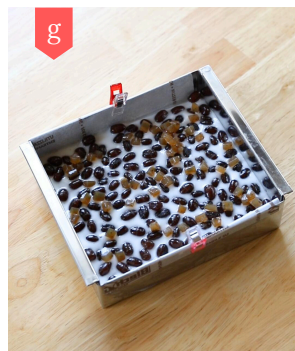
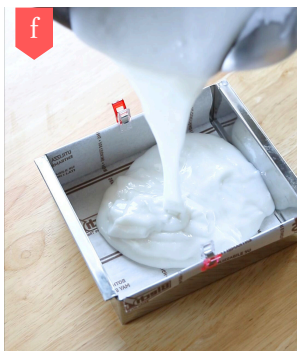
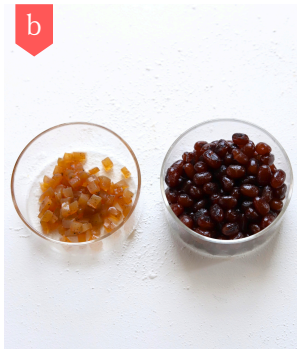
- ・流し缶にオープンペーパーを敷く。(写真 a)

作り方

- 1 ボウルにAの上新粉、グラニュー糖、塩、水を入れて泡立て器で混ぜる。(写真 c)
- 2 鍋にBの本葛、グラニュー糖、水を入れてよく混ぜて溶かす。中火にかけて混ぜながらもろもろしてきたら火をとめて糊状になるまで練る。(写真 d)
1を5回ほどに分けて加え混ぜ合わせる。(写真 e)
- 3 60gとり分けて水10g(分量外)を加えて薄める。残りは流し缶に流し入れる。(写真 f)
- 4 湯気の上上がった蒸し器で10分蒸す。取り分けた生地を流し広げ、かのご豆、みたらしこんにゃくを表面に散らし、さらに30分蒸す。(写真 g)
- 5 室温で冷まして型から出す。8個の三角に切り分ける。(写真 h) レモンピールをのせる。

水無月を食べて夏を元気に過ごそう！

底からかたまり出したらすぐ火をとめて素早く混ぜて練る。



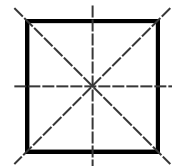
作り方動画



切り方プロのコツ

波刃と平刃を使い分ける

上面の小豆の部分は波刃で切る。
生地部分は平刃で押し切る。
包丁を水でぬらすとくっつきにくい。



和素材



本葛

葛（くず）という植物の根のでんぷんです。根だけを原料として作られたものが「本葛」です。身体を温める効果があるとされ古来より風邪などの民間療法に用いられてきました。一方で、安価な葛粉は、他のでんぷんを混ぜたもので「葛粉」として販売されています。本葛が手に入ればぜひ使ってみてください。

お知らせ

2024年



9月中旬にお菓子の 電子書籍を初出版します！

日本の素材をつかった、和モダンフランス菓子のレシピ本を出版します！

出版の手順もまだ手探りですが、これから心を込めて作っていきます。

レシピ本の中の1つのメニューとして、水無月のレシピを先行して6月にお届けします。出版した際には、ぜひダウンロードして見てくださると嬉しいです！

皆さんの応援が励みになります。

どうぞよろしくお願いいたします。

クリスマスリースづくりとお菓子 コラボイベントのお知らせ

1年前から温めてきた素敵なイベントを開催します！

徳島で大人気のパリスタイルのお花屋さん
グノシエンヌさんをお招きして、クリスマスリースづくりと私のスイーツのコラボイベントを行います。
レシピ本の中からお菓子を試食したり実習も予定しています。

日程：11月24日（日） 午前・午後

場所：鳴門市のお菓子教室

（人数により徳島市内の貸スペースも検討）

参加したい方は予定をあけておいてくださいね。

日が近づいたら改めて詳細をご案内します。

