

ずんだ大福



材料(15個)

求肥

白玉粉	200g
砂糖	60g
水	280g
片栗粉	適量

餡

枝豆(むいたもの)	200g
水	25g
砂糖	60g
塩	ひとつまみ

クリーム

生クリーム	200ml
砂糖	15g

～餡の作り方～

- ①枝豆を茹でる。(塩ひとつまみ)
- ②豆を剥く。(薄皮もとる。)
- ③水と砂糖と塩を合わせミキサーにかける。
- ④型にずんだ餡を絞りを使って入れる。
- ⑤ずんだ餡の中に生クリームを絞り入れる。
- ⑥ずんだ餡を1時間以上冷凍する。

～求肥の作り方～

- ①耐熱容器に白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、少しずつ水を加えて混ぜる。
- ②ふんわりとラップをし600Wのレンジで3分加熱する。よく混ぜて再度600Wのレンジで2分加熱する。
- ③パットに片栗粉を入れて、大福生地を加え片栗粉を全体にまぶし、12等分にする。冷凍した餡を取り出し、求肥で包み、形を整える。



春学期には和梨の代わりに洋梨のピューレを使い、梨のジェラートを作成しましたが時間の関係で秋学期に試作できずに終わってしまいました。

パート・ド・フリュイ



材料(約55個)

梨のピューレ	500g
水あめ	50g
グラニュー糖	70g

(HMペクチン グラニュー糖	18g 600g	>	合わせておく
-------------------	-------------	---	--------

(クエン酸 水	12g 12g	>	よく溶かす
------------	------------	---	-------

～作り方～

- ①和梨のピューレと水あめを鍋に入れて沸騰させる。
- ②ペクチンとグラニュー糖(88g)を合わせたものを①に振り入れてよく混ぜて1分程煮る。
- ③グラニュー糖を2から3回に分けて加えて、その都度煮る。
- ④105℃になれば火を止めて、クエン酸溶液を加え、混ぜてすぐに枠に流し込む。
- ⑤表面が固まってきたらグラニュー糖をふって切り分ける。

