

花びら餅

京都の新春を祝う伝統的な和菓子のひとつである「花びら餅」。水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで…
★甘さを抑えて味噌や梅、ごぼうの風味が活かせます。
★冷解凍性の強い製品に仕上がります。



材料

◆餅生地	
白玉粉	1,000g
水	1,000g
ピュアトース	1,300g
砂糖	1,000g
水	200g
梅肉(裏ごししたもの)	100g
片栗粉(手粉)	適量
◆みそあん	
白生餡	1,000g
水	300g
砂糖	600g
ピュアトース	180g
白みそ	150g
◆ごぼうの甘煮	
ごぼう	1本
砂糖	70g
ピュアトース	80g
水	200ml

作り方

〈ごぼうの甘煮をつくります〉

①ごぼうは3mm角×11cm長さの棒状のものを40本とり、アク抜きをして、柔らかくゆでます。②分量の水と1/2量の砂糖を煮立てた中に①を漬け込み、残りの砂糖も加えて煮含めます。③とろ火でBx55まで煮詰めます。

〈餅をつくります〉

①白玉粉に水を加え混ぜます。②セイロにさらしの布を広げ、①を流して、蒸気のあがった蒸し器で強火で蒸します。(約15分間)③②を鍋に移して、予め準備したシロップを分けて加え練り込み、なめらかな生地にします。④残りの③は梅肉を加え、色が均一になるまで練ります。〈色が薄い場合は、食用色素(赤)を加えてもよいでしょう〉⑤④を手粉の上にとり、3mm厚さにのばして、9cmの円形に抜きます。⑥④も同様にのばし、6cmの円形を10枚抜きます。

〈みそあんをつくります〉

①鍋に水と砂糖を加えて沸騰させます。②沸騰後に白生あんを三回に分けて加えます。③Bx57で白みそを加え混ぜて冷まします。

〈仕上げます〉

求肥の上に色付き求肥のをせ、ごぼうを2本と餡をのせて、2つに折ります。