

## 秋の練り切り～紅葉 2種～



【材料】8 つ分(レッスンでは各 1 個作ります)

〈中あん〉

白こしあん 100g

レモン汁 5g

(レモン汁はお好みで)

〈練り切り生地〉

白こしあん 170g

白玉粉 5g

水 10g

色素:赤、黄、青か緑

水飴(少量)

### 【道具】

パン用カード、耐熱ボウル、バット、

キッチンペーパー数枚(道具拭き用と手拭き用:濡らして絞っておく)

牛乳パックを 8×4cm の長方形にカットしておく

セリアのおかず抜き型(紅葉とイチヨウの型)

バターナイフか菜箸 1 本、竹串 2 本、ゴムベラ、ラップ

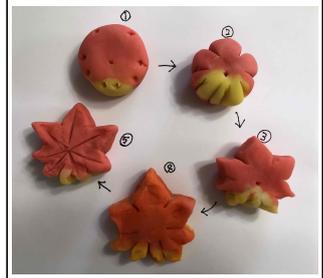
氷水を入れたボウル(あんや練り切り生地を冷やす)

蓋つきタッパー(5cm 高、乾燥防止に途中の練りきりを入れる)

オープンペーパー約 30cm 角 1 枚



### 【紅葉の成形】



### 【作り方】

〈中あん〉

①中あん用白あんにレモン果汁を加えてゴムベラで混ぜる。

②8 等分し、丸めてバットに並べラップをかけておく。

〈練り切り生地〉

①白あんに耐熱ボウルに入れ、周りに平らに伸ばし、ラップなしで 600w で 1 分加熱。

②レンジから取り出しゴムベラでよく混ぜ、600w で再び 1 分加熱し、ゴムベラでよく混ぜる。

③白玉粉を水で溶かし②に加え、よく混ぜる。

④③をラップなしで 600w で 1 分加熱し、ゴムベラでしっかり混ぜる。

⑤再度ラップなしで 600w で 1 分加熱し、しっかりゴムベラで混ぜて冷ます。

【練り切り生地の着色】

着色なし 40g→10g×4

青 40g→10g×4

赤 65g→15g×4 5g×1

黄 25g→5g×5



### 〈練り切り成形〉

川面の紅葉

① 中あんに俵形にする。

② 白のねり切りと青のねり切りを並べ、オープンペーパーの上でカードで押さえて広げ 4×8 サイズにカットし、うら返して中あんを包む。

③ 赤 5g、黄 5g でカエデやイチヨウを 1～2 個抜き、水飴ではりつける。

紅葉

① 赤と黄を俵形にし、丸める。

② 黄色が横にくるようにし、オープンペーパーの上で丸を 1cm くらいの厚さにつぶして、あんを包み、丸める。

③ 直径 5cm くらいの丸につぶし、両手の平の間で、上面は平面で側面が上広がり台形になるようにもむ。

④ バターナイフか菜箸で切れ目を入れる。

⑤ 指で表面をならし、花卉のようにする。

⑥ 葉脈を入れる。