

Recette par Motohiro Inaba "wagashi asobi"

カシスピューレのういろう



稲葉 基大 「wagashi asobi」

1973年東京都生まれ。高校卒業後に老舗和菓子店に入店。海外勤務などを経て、2008年より創作和菓子ユニット「wagashi asobi」として活動。2011年に独立開業。

●材料

・カシスピューレ……50g
・上新粉……200g
・グラニュー糖……200g
・水……180g
・漉し餡……240g
・氷餅……適量
・金箔……適量
・水……手水

●作り方

1. 上新粉とグラニュー糖をよく混ぜる。
2. カシスピューレと水を沸騰しない程度に加熱し、粗熱を取る。
3. ボウルに移し、泡立て器で混ぜながら①を少しずつ加える。
4. むれ布巾を敷いた蒸し器で20分蒸す(中火)。
5. 火から下ろし、布巾でたたみ込むようにしっかり練る。
6. 再度、むれ布巾を敷いた蒸し器で5分蒸す(中火)。
7. 漉し餡を12gずつ20個に切り分けて丸める。
8. ⑥を火から下ろし、手水を使い30gずつ20個に切り分けて丸める。
9. 表面がなめらかになるようにきれいに丸め餡を包む。
※生地が熱いうちに作業をする。
10. 氷餅と金箔を飾る。