

おやつ

焼き物

桜餅 長命寺



●材料 <20個分>

| | |
|-----|-------|
| 上南粉 | 22 g |
| 上白糖 | 31 g |
| 薄力粉 | 100 g |
| 水 | 200 g |
| 食紅 | |

| | |
|------------|-------|
| こしあん | 500 g |
| 桜の葉(塩抜きする) | 20 枚 |
| 桜塩漬け | 20 個 |

●作り方

1. 上南粉と水(60g)を少しずつ加えながら入れます
※この時に使用する水に食紅を溶かしておく
2. 上白糖、薄力粉をそれぞれぞふるい合わせる
3. 1に2と残りの水(140g)を少しずつ加え混ぜる
4. 粉が溶けて滑らかになるまで良く混ぜる
5. 30分程置いて馴染ませる
6. 焼き皿にオープンシートをひいて生地を流す
7. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 4の粗熱を取る
10. 濃しあんを25g位の俵に丸めておく
11. あんに生地を巻き、桜の葉塩漬けを巻く

加熱前



加熱後



●機器設定

| モード | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|------------|------|------|----|----|-----------|
| ① スチーマーモード | 130℃ | 6分 | — | 弱 | 1 / 1 焼き皿 |

●ポイント

上南粉は「ダメ」になりやすいので、水は少しずつ、ていねいに溶かします。
食紅は色が付きやすいので注意して入れて下さい