

菓子類

おやつ・デザート

# 桜餅 長命寺

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●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	—	2	1/1 焼き皿

### ●ポイント

上南粉は「ダマ」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