Recette par INABA Motohiro "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. ぬ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、ぬ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。

La Fruitière du Val Evel®

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
0422-29-7865　0422-29-7862
info@lfj.co.jp　www.lfj.co.jp
www.instagram.com/lafruitierejapon