*Recette par INABA Motohiro "wagashi asobi"*

# あんず餅



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**

- **アプリコットピューレ**……100g
- グラニュー糖……100g
- 上新粉……50g
- 白玉粉……50g
- 白餡……12g×7
- 氷餅……適量
- 水……手水
- 片栗粉……手粉

**●作り方**

1. 白玉粉に**アプリコットピューレ**の一部を加え、水分が染み込むまでしばらく置き、よくこねる。
2. 上新粉とグラニュー糖をよくすり混ぜ、残りのピューレと共に①に加えよく混ぜる。
3. ぬれ布巾を敷いた蒸し器で20分蒸す（中火）。
4. 火から下ろし、布巾でたたみ込むようにしっかり練る。
5. 手水を使い30gに切り分ける。
6. 熱いうちに餡玉を包む。
7. 粗熱が抜けたら氷餅をまぶし成形する。









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