



生八ツ橋

京都土産として人気の生八ツ橋。おうちで簡単に再現できるレシピをご紹介します。製菓・製パンのなぜを解決する【cotta column*コッタコラム】では、人気・おすすめのお菓子、パンレシピを公開中!

カテゴリ

URL取り込み

材料

材料名	分量	単位	仕入れ	原価
白玉粉	60	g	-	-
上新粉	40	g	-	-
上白糖	50	g	-	-
水	130	g	-	-
シナモン…	0.5	g	-	-
きな粉(まぶす用)…	20	g	-	-
シナモン(まぶす用)…0.5g *食べやすいように、シナモンは少なめの量です。お好みで増やしても可。			-	-
生八ツ橋の生地			-	-

材料名	分量	単位	仕入れ	原価
白玉粉をボウルに入れ、水の半量ほどを加えてなめらかになるようにゴムべらで混ぜる。 *先に白玉粉を溶いておかないと、ダマになって混ぜにくい。			-	-

作り方

- 1 白玉粉をボウルに入れ、水の半量ほどを加えてなめらかになるようにゴムべらで混ぜる。 *先に白玉粉を溶いておかないと、ダマになって混ぜにくい。
- 2 白玉粉が溶けたら、上新粉・砂糖・シナモンと残りの水を加えて混ぜる。
- 3 ボウルにラップ(またはシリコンボウル蓋)をかけ、600Wの電子レンジで2分間加熱。
*水っぽいところと固まってきているところがあるので、ゴムべらでしっかりと混ぜ合わせるのがポイント。
- 4 続いて1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜる。
- 5 さらに1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜ、火が通ってツヤが出ていればOK。
- 6 台の上にきな粉とシナモンを合わせたものを半分広げる。その上に生地を置く。
- 7 きな粉とシナモンの残り半分を生地の上からかける。
- 8 麺棒を使い、33×25cmくらいの大きさにのばしていく。
- 9 ドレッジで両端を切り落とし、32×24cmにする。

白玉粉が溶けたら、上新粉・砂糖・シナモンと残りの水を加えて混ぜる。

ボウルにラップ(またはシリコンボウル蓋)をかけ、600Wの電子レンジで2分間加熱。
*水っぽいところと固まってきているところがあるので、ゴムべらでしっかりと混ぜ合わせるのがポイント。

続いて1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜる。

さらに1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜ、火が通ってツヤが出ていればOK。

台の上にきな粉とシナモンを合わせたものを半分広げる。その上に生地を置く。

きな粉とシナモンの残り半分を生地の上からかける。

麺棒を使い、33×25cmくらいの大きさにのばしていく。

ドレッジで両端を切り落とし、32×24cmにす

10 横8cm、縦3cmの長方形にドレッジで切り分ければ完成。 *アクリルルーラーを定規のように使うと、まっすぐ切り分けられます。

11 基本の作り方と同様に、工程8まで作る。工程9と同じようにのばした生地の端をカットし、ドレッジで8×8cmの正方形に切り分ける。

12 1個につき、粒あんを5gくらいずつのせる。

13 半分に折り畳み、軽く手で押す。

14 付きすぎたきなこをハケで払い落としたら、出来上がり！ *ハケで払うきなこが均等にまぶされていて食感も良くなり、見栄えもアップ。

る。

横8cm、縦3cmの長方形にドレッジで切り分ければ完成。 *アクリルルーラーを定規のように使うと、まっすぐ切り分けられます。

基本の作り方と同様に、工程8まで作る。工程9と同じようにのばした生地の端をカットし、ドレッジで8×8cmの正方形に切り分ける。

1個につき、粒あんを5gくらいずつのせる。

半分に折り畳み、軽く手で押す。

付きすぎたきなこをハケで払い落としたら、出来上がり！ *ハケで払うときなこが均等にまぶされていて食感も良くなり、見栄えもアップ。

合計原価: ¥0