

# 水羊羹&若鮎

水羊羹と若あゆ



## \*材料\* 各4个

若鮎:

低筋面粉	50g
白糖	35g
蛋液	45g
蜂蜜	1/2小勺
味淋	1/2小勺
小苏打	1g
水	30g

装饰用:

糯米粉	20g
白糖	15g
水	30g
玉米淀粉	1大勺
白豆沙	15g
速溶咖啡粉	1小勺
水	1/2小勺

水羊羹:

红豆沙粉	60g
细砂糖	76g
水	185g
寒天粉	2g
水	180g
和三盆	20g

装饰用:

金箔	适量
----	----

## \*准备工作\*

<若鮎>

- 小苏打溶于水内备用。
- 在四角盆(小)内筛入一半的玉米淀粉备用。
- 将白豆沙分成4等份,搓成8cm长备用。
- 将速溶咖啡粉·水混合备用。
- 用水润湿水羊羹模具的内侧备用。

## \*工具\*

- 中打蛋盆
- 汤勺
- 平底锅
- 软刮板
- 四角盆(小)
- 五指手套
- 刮片
- 竹签
- 耐热容器
- 粉筛
- 单柄锅(防粘)
- 锅铲
- 手动打蛋器
- 茶筛

\*memo\*



# 水羊羹&若鲇

水羊羹と若あゆ

Wagashi Course  
和菓子课程

1

## \* 若鲇 \*

【组装用：糯米团的准备】

- 1 将糯米粉·白糖放入耐热容器内，分2次加入水，每次都是需要搅拌均匀。
- 2 放入微波炉内加热（不要盖紧盖子）取出后搅拌均匀，再次放入微波炉内加热，取出后搅拌均匀。
- 3 待糯米团出现透明感后，移入四角盆内，筛入剩余的一半玉米淀粉。将糯米团摊开成8×8cm的正方形。
- 4 分成4等份（约2×8cm左右），切口处盖上玉米淀粉。盖上保鲜膜防止干燥。

【面糊的制作】

- 5 将低筋面粉筛入盆内，加入白糖后混合均匀。
- 6 加入蛋液搅拌均匀后加入蜂蜜·味淋后搅拌均匀。
- 7 加入已经溶于水的小苏打，充分搅拌均匀后盖上保鲜膜放置在室温醒面（约30分钟）。
- 8 中火加热平底锅后放在沾湿的抹布上散热。

- 9 倒入1/4的面糊，边加热边塑形成椭圆形（小火）。
- 10 当开始冒泡泡、表面干燥之后翻面继续加热（约1分钟）。
- 11 取出放在四角盆上，放上白豆沙·糯米团后对折塑形（共计4个）。
- 12 用竹签蘸着咖啡液画出鲇鱼的眼睛和尾巴。

## \* 组合 \*

## \* 水羊羹 \*

- 13 锅内放入红豆沙粉·细砂糖·水后混合均匀，开中~大火加热。
- 14 加热至用软刮板测试红豆沙，能画出一条道路并且不消失的硬度。
- 15 将红豆沙移入四角盆内。
- 16 锅内加入水·寒天粉后混合均匀，开中火加热。沸腾后转小~中火，加热至寒天粉融化。滴几滴在勺子背面确认凝结度。
- 17 关火加入和三盆·步骤15的红豆沙后搅拌均匀。
- 18 开中火加热至沸腾后转小火，继续加热2分钟左右。滴数滴在勺子背面确认凝结度。
- 19 将水羊羹倒入容器后放置在常温下凝固。
- 20 装饰上金箔。

## \* 装饰 \*