

练切

練り切り



材料 寒菊 4个・着绵 4个

豆沙内馅:
白豆沙(寒菊用)..... 60g
红豆沙(着绵用)..... 80g

练切面团(★):
白豆沙..... 220g

糯米团
糯米粉..... 5g
细砂糖..... 10g
水..... 10g

寒菊:
练切面团..... 80g来自★

练切面团..... 5g来自★
抹茶..... 适量

练切面团..... 3g来自★
色素(黄)..... 适量

练切面团..... 20g来自★
色素..... 适量

着绵:
练切面团..... 15g来自★

练切面团..... ★剩余全部
色素..... 适量

准备工作

<内馅>

● 分别将白豆沙・红豆沙分成4等份，撮圆备用。

<练切面团>

● 所有材料放回室温备用。

道具

- | | | |
|----------|-------|--------|
| ● 大打蛋盆 | ● 软刮板 | ● 刮片 |
| ● 网筛 | ● 筷子 | ● 三角棒 |
| ● 四角盆(小) | ● 称 | ● 竹签 |
| ● 手套 | ● 纱布 | ● 耐热容器 |
| ● 保鲜膜 | | |

* memo *

* 练切面团 *

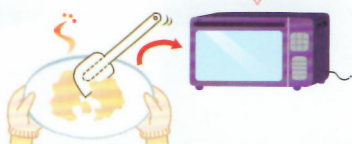
【准备面团用的豆沙】

500W2分钟左右

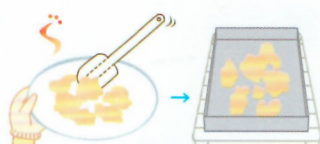
500W1分钟左右



1 将白豆沙平摊在耐热容器上，用刮刀切割成格子状，然后放进微波炉加热。

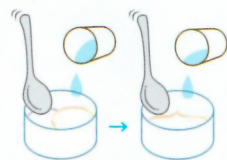


2 从微波炉中取出，将豆沙翻面后，再次放进微波炉加热。

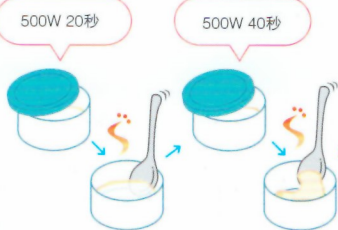


3 确定豆沙已经变成像土豆泥一样细腻的质地后，将其盛到盘里。
(如果有水分残留，则继续加热) 放在网架上冷却。

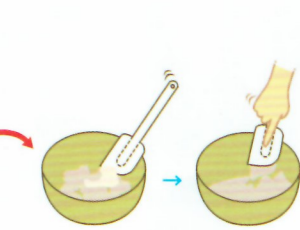
【糯米团】



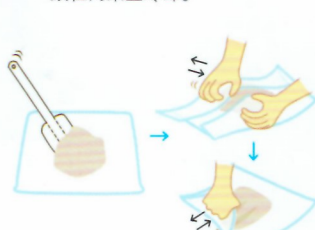
4 将糯米粉·细砂糖放入耐热容器内，分2次加水，每次加水后都充分搅拌混合。



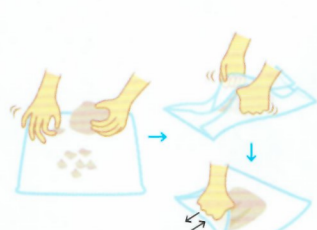
5 用微波炉加热（盖子不要扣紧，轻轻的盖在上面），取出后搅拌均匀。再次加热，搅拌均匀。



6 将步骤3盛入打蛋盆里，加入步骤5后，充分按压混合均匀。



7 将混合好的面团放到白色纱布上，揉匀。



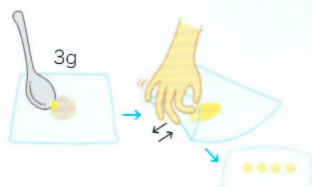
8 将面团用手揪成1cm大小后用纱布将馅料整个包裹成团，揉匀。将上述过程再次重复一遍。

* 分割 *

【寒菊】



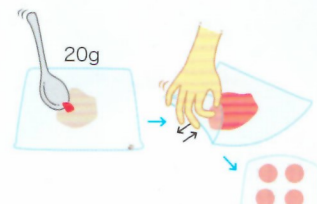
9 80g的面团不用上色，分成4等份，撮圆后用保鲜膜包好（外皮）。



10 3g的面团用色素（黄色）上色后分成4等份，撮圆，用保鲜膜包好（花心）。



11 5g的面团用抹茶上色后分成4等份，撮圆，用保鲜膜包好（叶子）。

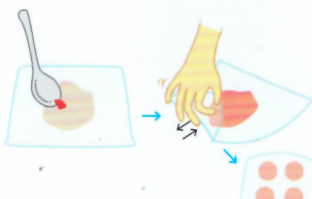


12 20g的面团上色后分成4等份，撮圆，用保鲜膜包好（内部面团）。

【着绵】



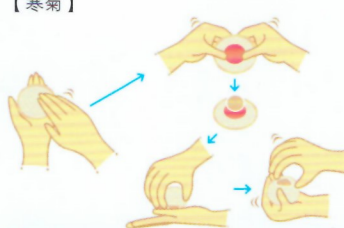
13 15g的面团不上色，分成4等份，撮圆，用保鲜膜包好（着绵点缀）。



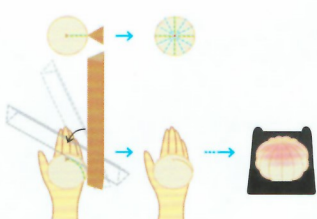
14 将剩下的面团用色素（红色）上色后分成4等份，撮圆，用保鲜膜包好（外皮）。

* 塑形 *

【寒菊】

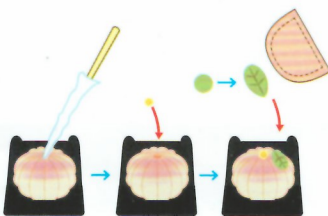


15 将步骤9放在手心摊开，将步骤12放在中间，将整个外皮按压至7cm左右的大小。然后将内馅（白豆沙）放在上面，（以包馅手法）将外皮包起。

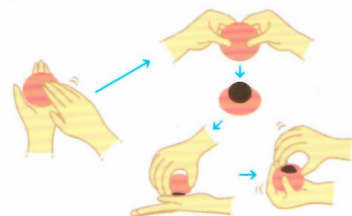


16 用三角棒的前端在中间做一个记号，然后用三角棒的边缘向着中心方向压出12等分的凹印。将做好的寒菊放在吸塑盒上。

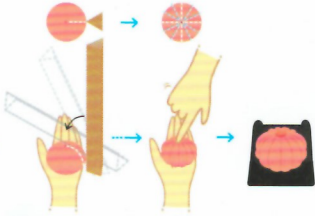
【着绵】



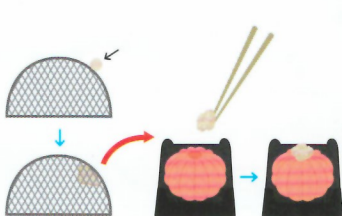
17 用白色蒸布裹住筷子的前端，在寒菊中心处压出凹陷，将步骤10放在上面。用步骤11做出叶片的形状，贴在一边。



18 将步骤14放在手心，按压至7cm左右的大小。然后将内馅（红豆沙）放在上面，（以包馅手法）将外皮包起。



19 用三角棒的前端在中央做一个记号，然后用三角棒的边缘向中心方向压出12等分的凹印。将做好的着绵放在吸塑盒上。



20 将步骤13用筛网滤过，用2根竹签夹起，点缀在中央。