水羊羹&若鲇 **美と若あゆ



材料 各4个

若鲇:
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
L水30g
装饰用:
糯 _ 糯米粉 20g
米 白糖
团 L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

- <若鲇>
- 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	
	1 1	\rightarrow	ш	

● 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

若鲇

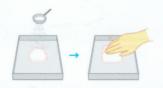
【组装用:糯米团的准备】



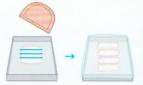
有 特需米粉·白糖放入耐热容器内, 分2次加入水,每次都是需要搅拌 均匀。



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。

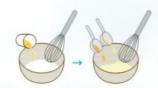


↓ 分成4等份(约2×8cm左右), 切口处盖上玉米淀粉。盖上保鲜 膜防止干燥。

【面糊的制作】



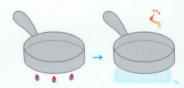
5 将低筋面粉筛入盆内,加入白糖后混合均匀。



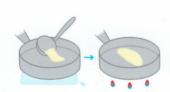
加入蛋液搅拌均匀后加入蜂蜜・味 淋后搅拌均匀。



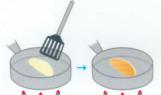
加入已经溶于水的小苏打,充分搅拌均匀后盖上保鲜膜放置在室温醒面(约30分钟)。



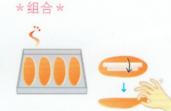
8 中火加热平底锅后放在沾湿的抹 布上散热。



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)。

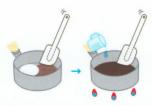


11 取出放在四角盆上,放上白豆沙·糯米团后对折塑形(共计4个)。



12 用竹签蘸着咖啡液画出鲇鱼的眼睛和尾巴。

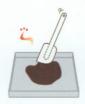
水羊羹



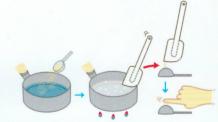
13 锅内放入红豆沙粉·细砂糖·水 后混合均匀,开中~大火加热。



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。



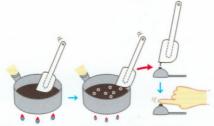
15 将红豆沙移入四角盆内。



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。