# 栗子&紫薯团



# \*材料\* 84个

自制白豆沙: 白豆沙粉······60g 细砂糖·····60g
水·······180g
栗子: 「白豆沙·······100g 栗子泥······60g
黄豆粉1小勺
黑芝麻粉1小勺
糖渍栗子8颗
紫薯团: -白豆沙70g -蛋黄(可生食水煮蛋)1/2个
白豆沙
上水······· 1/2小勺 紫薯粉······ 1小勺
装饰用: 黑芝麻······12颗

## \*准备工作\*

制作水煮蛋:单柄锅内放入水(900g)·盐(1/6小勺)·醋(1·1/2小勺)·鸡蛋(1~2个)后,用中~大火煮至沸腾。 沸腾后,转小火煮10分钟。 煮完后放入冷水内冷却,取出蛋黄备用。 去除糖渍栗子表面的水分。

## \*工具\*

●中·小打蛋盆 ■刀 単柄锅(特氟龙)

软刮板 砧板 五指手套

● 刮片 ● 四角盆(小)

网筛 竹签

\*memo\*

### \*自制白豆沙\*

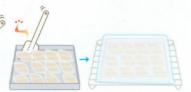




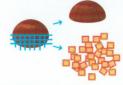
锅内放入白豆沙粉·细砂糖·水 2 后混合均匀, 开中~大火加热。



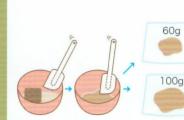
沸腾后转小火继续加热并不停地搅拌直至 将白豆沙集中起来后可以保持圆鼓鼓的山 的样子。



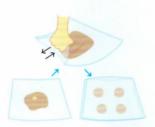
3 将白豆沙分成小份盛入四角盆内。 盖上湿的厨房纸巾散热。



将糖渍栗子横向一切为二,上半部分保持原样不动(※),取出其中4个的下半部分切成5mm的小块。

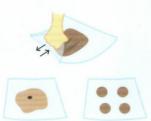


从步骤3中取出100g白豆沙,加入栗 子泥混合均匀后分成60g和100g两



往60g的白豆沙和栗子泥的混合物内加入黄豆粉,混合均匀后分成4等份并撮圆。盖上保鲜膜备用。

6



往100g的白豆沙和栗子泥的混合 物内加入黑芝麻粉,混合均匀后 分成4等份并搓圆。盖上保鲜膜 备用。



放1/4切好的糖渍栗子块在步骤7上,包裹好后再依次放上2颗步骤4的※,轻轻地按压并整形成圆形后,放入吸塑盒内。 8

#### \*紫薯团\*



将步骤6从网筛的外侧按压进网筛内,利用竹签夹起 过筛好的步骤6,装饰在步骤8的外围一圈。



7

10 从步骤3中取出70g白豆沙,加入半个蛋黄 (水煮蛋)混合均匀后分成2等份并撮圆。 随后整形成约7cm长的柠檬形状。



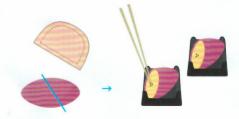
11 在步骤3剩余的白豆沙内加入紫薯粉混合均匀, 并利用水来调整软硬度。分成2等份后撮圆。整形成柠檬形状后,铺上2张保鲜膜,将紫薯团放在中间并从上往下压成椭圆形(约7×10cm)。

#### \* 塑形 \*

#### \*装饰\*



12 将步骤10放置在步骤11上,完全包裹后整形。再在表面上裹上紫薯粉。



13 斜切为二后, 在切口处装饰上黑芝麻即可。