

栗子&紫薯团

きんとん



材料 各4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..... 剩余全部
紫薯粉..... 1/2小勺
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
- 单柄锅(特氟龙)
- 软刮板
- 砧板
- 五指手套
- 刮片
- 四角盆(小)
- 网筛
- 竹签

* memo *



栗子&紫薯团

きんとん

Wagashi Course
和菓子课程

5

* 自制白豆沙 *

* 栗子 *

- 锅内放入白豆沙粉・细砂糖・水后混合均匀，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。
- 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两份。
- 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。
- 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。

* 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。(共计4个)。
- 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。
- 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 *

- 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。
- 斜切为二后，在切口处装饰上黑芝麻即可。