

## 【抹茶あずき】

浅井商店オリジナル17cm tallサイズのシフォン型使用

## ○基本フレーバー

## 〈材料〉

- ・卵黄 . . . . . 85g
  - ・コンデンスミルク . . . . . 25g
  - 製菓用米粉 . . . . . 70g
  - 抹茶パウダー . . . . . 13g
  - しっとり甘納豆（大納言） . 40g～70g
  - ・ぬるま湯 . . . . . 70g

合わせておく

## -メレンゲ-

- ・卵白 . . . . . 210g
  - ・きび砂糖（黒砂糖でも可） . . 90g
  - ・塩 . . . . . ÷ . ひとつまみ



## 【道具】

## ・計量器

- ・プラスチック製ボウル(卵黄生地用)
  - ・ステンレスボウル(卵黄生地用)
  - ・ハンドミキサー
  - ・ゴムべら
  - ・ホイツパー
  - ・粉ふるい
  - ・湯煎用フライパン
  - ・竹串、または菜箸



今回使用したしっとり大納言小豆  
(富沢商店さんで購入)



今回使用したコンデンスミルク  
(cottaさんで購入)

## 【下準備】

- ・卵黄をプラスチックのボウルに入れておく
  - ・フライパンに50~60°Cのお湯を入れておく
  - ・卵白は冷蔵庫でしっかり冷やしておく  
(夏場は冷凍庫で半凍りくらいにしておくと良いです)
  - ・オーブンは190°Cに予熱しておく
  - ・米粉、抹茶パウダー、大納言あずきは合わせて計量しておく  
※予熱に時間がかかるオーブンは、卵黄生地を作る前から予熱  
※早く予熱できる場合は、メレンゲを作り始める前に予熱の準備をする

## 〈計量〉

1、卵を卵白と卵黄に分けて、計量する

(卵白→夏場は冷凍庫に入れて周りがゼリー状になるまで冷やす、冬場は冷蔵庫で冷やす)

2、粉類を計量する

## 〈作り方：卵黄生地〉

1、卵黄をほぐす

2、フライパンの上に卵黄が入ったボウルを置いて白く持ったりするまで混ぜる(高速4~5)



※冬場は3~4分程度  
夏場は10分かかる場合がある

①1分経過

色が黄色っぽい

②2分経過

白っぽくなってくる

③3分経過

数字の8を書いてしっかり線が見えたらOK

3、合わせておいた米粉と抹茶パウダー、大納言あずきをふるう



※大納言あずきは入れずによけておく  
→混ぜているときに小豆が崩れてしまうため

4、30度程度のぬるま湯を入れる ※一気に70g入れない!!



①少しづつぬるま湯をいれて

生地の固さ・垂らした時の跡を確認をする

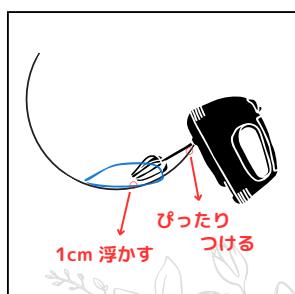
②少し粘り気があり

跡が残るけれどゆっくり消えてくれればOK

大体60g~80gの水分量

## 〈作り方：メレンゲ〉

1、卵白の腰を切る



①ボウルを少し傾けて  
卵白を一か所に集める

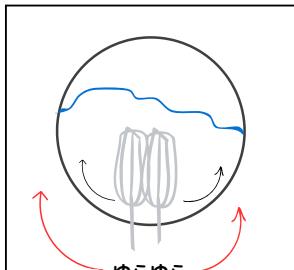
②ミキサーとボウルを固定し

全体に白い泡が出てくるまで**低速1**で混ぜる

スタンバイ

2、きび砂糖を全量入れる

3、ゆらゆら左右に動かす



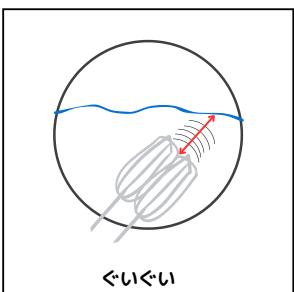
スタンバイ



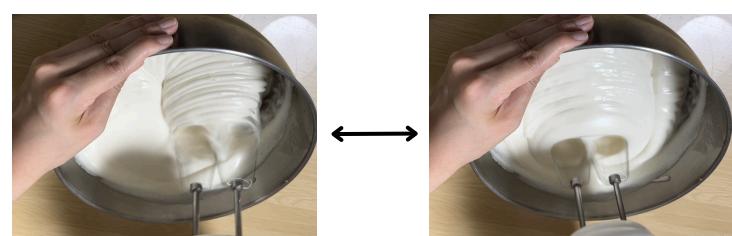
①中速3で右往左往繰り返す

大きな泡が小さくなったら、4へ

4、ぐいぐい左右と上に二回ずつ動かす



スタンバイ



ゆっくり動くのがベスト！



①中速3でぐいぐい、ぐいぐいと左右と上の方向へ奥手前に動かし、筋が出てきたら合図→ボウルを90度傾けて動く速さを確認する

5、全体のキメを整える



ホイッパーに持ち替えて♪



①低速1で全体のキメを整える  
大体20~30秒ほど混ぜる

②側面から底、底から側面へ素早く混ぜる  
底からゆっくり上に持ち上げて見極めを行い、  
ボウルとホイッパー両方にツノができるばOK

〈作り方：合わせ混ぜ〉

1、卵黄生地の状態を確認し、水分を吸って生地状態が固くなっていたら水分を足す

2、卵黄生地におたま1杯分のメレンゲをいれて、メレンゲがなくなるまで素早く混ぜる



この作業を行う理由  
卵黄生地とメレンゲは固さが違うので  
混ぜているときにメレンゲがすぐに消えてしまう  
おたま1杯分のメレンゲは犠牲にして混ぜておくことで  
固さの違いがなくなり、メレンゲを壊すことなく  
少ない回数で混ぜることができる

### 3、「2」をメレンゲのボウルに一気に流しいれる



卵黄生地がすべて入ったら、ゴムべらを側面に沿わせながら1周する(縁のお掃除)

### 4、下から生地を返すように混ぜ合わせる(底中心→側面中心→全体と混ぜていく)

上から見た図



### 〈型入れ〉



①型に半分くらい  
流しいれる



②小豆を半量入れる



③竹串か菜箸で  
くるくる混ぜる



④残りの小豆を  
いれる



⑤竹串か菜箸で  
くるくる混ぜる



⑥生地を型の側面と筒  
の部分に添わせる



⑦型を揺らし  
トントン生地をならす

※トントンは優しく！  
小豆が底に沈んでしまいます！

## 〈焼成〉

オーブンを170°Cに設定し直し、170°Cで26~28分焼く(時間と温度は目安)



①上の部分が焼けたら  
切り込みを入れる(約10分後)

②焼成後、筒周りが焼けているか確認  
筒周りが焼けていないときは追加で焼く

※途中で焦げ目がつきすぎていると感じたときは...

アルミホイルをかぶせて焼いてください

## 〈冷ます〉

1、逆さにして冷ます

2、型を触ってみて人肌程度になっていたら、冷蔵庫で冷やす



この作業を行う理由  
乾燥・匂い移り防止のため

①ラップを被せて  
飛ばないように  
輪ゴムをかける

②逆さまにして  
袋をかぶせる

③逆さまにした状態で  
一晩寝かせる(急ぎの場合は最低4時間)

## 〈型外し〉



①刃先は常に型の方へ向けて  
上下に小刻みに動かす(側面・底同様)

②見えている分の  
クッキングシートを外す



③逆さまにして内側のクッキングシートを取る(慎重に!!)

④完成!!