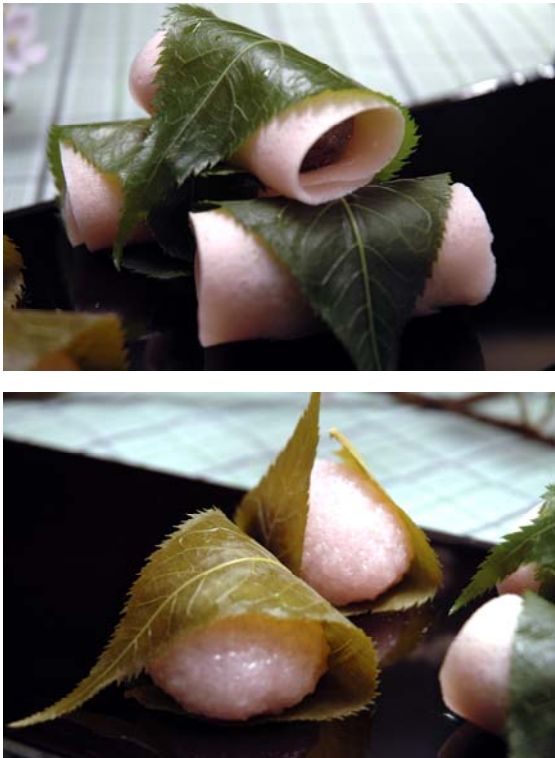


さくら餅

<p><材料></p> <p>関東風桜餅の生地（15 個分）</p> <ul style="list-style-type: none"> 薄力粉 …………… 110g 上白糖 …………… 30g 寒梅粉 …………… 15g 水 …………… 240ml <p>関西風桜餅の生地(約 25 個分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 道明寺粉(四つ割) ……300g ぬるま湯 ……………400ml 上白糖 …………… 60g <p>小豆粒餡（約 1kg 分）</p> <ul style="list-style-type: none"> 小豆(乾物) ……………250g グラニュー糖 ……………280g 水あめ …………… 30g <p>(分量外)</p> <p>上白糖、食用色素(水紅色) …………… 適量</p> <p>桜の葉の塩漬け、ショートニング</p>	
---	---

<作り方>

<餡を作る(ゆで小豆の作り方 1～11)>

- 1.選別した小豆を水洗いし、たっぷりの水と共に鍋に入れて強火にかけ、沸騰させる。
- 2.豆が浮いてきて、引き上げてみるとほとんどの豆の表面にしわがよっている状態になるまでゆでる（およそ 10 分）。



Act OnTV

- 3.びっくり水(差し水)をし、一度完全に沸騰を抑える。再度沸騰させ、皮のしわがのびて、乾燥時の2〜2.5倍に十分にふくらんでいることを確認する(およそ15分)。



- 4.ざるにあけ、ゆで汁を捨てる(洗きり)。水をかけて表面についた渋を洗い流す。
 5.鍋に小豆と、小豆が隠れる程度の水を入れ、火にかける。
 6.沸騰するまでは強火、沸騰したら弱火にしてコトコトと豆がゆるやかに躍る程度の火加減でゆでる。
 ゆで汁が少なくなったら水を加え、常に豆がゆで汁の中にある状態でゆでる。
 7.指で簡単につぶれるくらいにやわらかくなるまでゆでる。



<ゆでた小豆をさらす>

- 8.ゆで上がった小豆を水の入ったボウルにあける。



- 9.豆をくずさないように底から軽く混ぜ、しばらくおいて小豆を沈澱させる。



Act OnTV

10. 小豆が沈殿すれば、静かに上水を捨てる。小豆の粒をつぶさないように、水を静かに加える。
上水が半透明になるまで、豆を沈殿させては水を換える作業を繰り返す。(水さらし)



11. 上水を捨て、さらしで受けて水気をきる。小豆の粒がつぶれないように軽く水気を絞る。



<小豆粒餡を炊く>

12. 鍋にゆで小豆、グラニュー糖、水適量(約 200ml)を入れて強火にかける。豆をつぶさないように軽く全体を混ぜながら沸騰させる。
13. 沸騰してしばらくしたら鍋の中心にあくが集まってくるので、木杓子をあくに押しつけるようにして取り除きながら煮詰める。豆の粒をつぶさないように混ぜる。とろみがついたら、水あめを加えて混ぜる。



14. 木杓子ですくい上げて落とした時に、かたまりで流れ落ちるくらいのかたさに炊き上げる。約 400g 分を平らな容器に小分けにして取り出し、ぬらしてかたく絞ったさらしをかけて冷ます(関東風桜餅の餡)。



Act OnTV

15. 鍋に残った餡を、形がしっかり残るかたさまで炊き上げる。同様に小分けにして取り出し、ぬらしてかたく絞ったさらしをかけて冷ます(関西風桜餅の餡)。



<桜の葉の塩抜きをする>

16. 桜の葉を水で洗い、適度に塩気を抜く。水気をきる。



<関東風の桜餅の生地を作る>

17. 薄力粉に分量の水 240ml のおよそ 3 分の 2 を加え、泡立て器で手早く、全体に粉のだまがなくなるまで混ぜる。



18. 上白糖と寒梅粉をしっかりと混ぜ合わせ、1 に加え、泡立て器で手早く、全体になじむまで混ぜる。



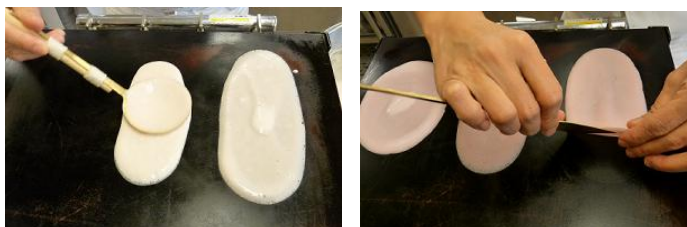
19. 残しておいた水を加えて混ぜ、全体に行き渡ったら、食用色素を加えて混ぜ、生地をピンク色にする。



Act OnTV

＜関東風の桜餅の生地を焼いて仕上げる＞

- 20.平鍋を熱し、ショートニングを薄くまんべんなくぬる。
- 21.生地を1枚分すくい、生地を長さ約15cm、幅約6cmに流し、焼き色につかない程度の温度で焼く。
表面が半乾きになれば、裏返し、さっと乾かす程度に焼く。



- 22.巻きすに取って冷ます。
- 23.生地 of 最初に焼いた面が表側になるように、餡玉をのせて巻く。

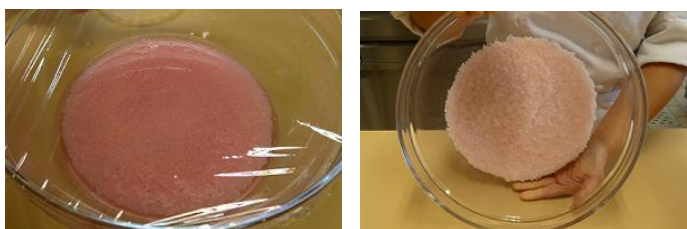


- 24.巻き終わりを下にして、桜の葉の塩漬けで巻く。



＜生地を作って仕上げる＞

- 25.分量のぬるま湯を、食用色素で薄いピンク色に着色し、道明寺粉を加える。色むらがないように木杓子でしっかり混ぜる。
- 26.ラップで密閉し、水分がなくなるまで15～20分蒸らす。



- 27.蒸し器にぬらしてかたく絞ったさらしを敷き、道明寺粉を移し、強火で20分蒸す。



28. ボウルに移して上白糖を加える。道明寺粉の粒を潰さないように、木杓子を使って切るようにして混ぜる。



29. ぬらしてかたく絞ったさらしの上に移し、粗熱を取る。

30. 手にシロップ(水 2:砂糖 1)をぬり、生地を軽く折りたたんで分割しやすいようにまとめ、30g ずつに分割する。



31. 生地を手の平で平らにし、餡玉をおく。指先にとって指先で餡を押さえ、生地をまわしながら握るように包む。親指と人差し指でしっかり押さえ、生地のを閉じる。俵の形にする。桜の葉を巻く。



32. 生地に桜の葉の香りをつけるため、ぬらしてかたく絞ったさらしを敷いた蒸し器に並べて、約 2 分蒸す。

