

辻調の楽しい食卓～どら焼き

<p><材料>それぞれ 15 個分</p> <p>ノーマル生地</p> <ul style="list-style-type: none"> 卵(M サイズ) …………… 5 個 上白糖 …………… 210g 蜂蜜 …………… 30g みりん …………… 30g 酒石酸水素カリウム ……2g 重曹 …………… 3g 水 …………… 10ml 薄力粉 …………… 230g 水(調整用) …………… 30～50ml <p>ココア生地</p> <ul style="list-style-type: none"> 卵(M サイズ) …………… 5 個 上白糖 …………… 210g 蜂蜜 …………… 30g みりん …………… 30g 酒石酸水素カリウム ……2g 重曹 …………… 3g 水 …………… 10ml 薄力粉 …………… 210g ココアパウダー …………… 15g 水(調整用) …………… 30～50ml 	<p>抹茶生地</p> <ul style="list-style-type: none"> 卵(M サイズ) …………… 5 個 上白糖 …………… 210g 蜂蜜 …………… 30g みりん …………… 30g 酒石酸水素カリウム ……2g 重曹 …………… 3g 水 …………… 10ml 薄力粉 …………… 220g 抹茶 …………… 5g 水(調整用) …………… 30～50ml <p>栗入り粒餡(ノーマル生地・抹茶生地)</p> <ul style="list-style-type: none"> 小豆(乾物) …………… 250g グラニュー糖 …………… 300g 水あめ …………… 50g 水 …………… 約 200ml 栗甘露煮 …………… 150g <p>生クリーム入りの餡(ココア生地)</p> <ul style="list-style-type: none"> 栗入り粒餡(上記のもの) 300g 生クリーム …………… 30g <p>ショートニング …………… 適量</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。

Act OnTV

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)。



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。



10. 小豆が沈澱すれば、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。



<どら焼き用の餡を炊く>

12. 鍋にゆで小豆、グラニュー糖、水適量(約 200ml)を加えて強火にかける。沸騰すれば中火に落とし、あくを取りながら煮詰める。
13. 焦がさないように混ぜながら、少しとろみがつくまで炊く。水あめと栗の甘露煮を加え、ひと煮立ちさせて火を止める。生クリーム入りの餡のために約1/3量を鍋に残して、残りを平らな容器に移し、水分が飛ばないように密着ラップをしてそのまま冷ます。



14. 鍋に残した餡を少しかために炊く。容器に小山に取って、ぬらしてかたく絞ったさらしをかけて冷ます。



Act OnTV

<どら焼きの生地を作る>

15. ボウルに卵を割ってしっかり溶きほぐし、上白糖を加えてすり混ぜる。蜂蜜、みりんを加えて混ぜ、酒石酸水素カリウムと重曹を10mlの水で溶いて加えて混ぜる。ふるった薄力粉を加えて手早くさっくりとだまがない状態まで混ぜる。



16. 調整用の水を加え、生地を落とすと山になるが、すぐに消えるくらいの固さにする。



※抹茶生地とココア生地は、それぞれ、ふるった薄力粉に茶こしでこしながら入れ、よく混ぜ合わせる。
それ以外の作り方はノーマル生地と同じ。



<生地を焼き、仕上げる>

17. 温めておいた平鍋に薄くショートニングをぬり、試し焼きをする。
18. 生地をすくい、生地が広がることを予想して直径約9cmに流す。
19. 表面に気泡が浮いてきて、それが割れ、小さい穴がたくさんあいたら裏返し、反対側を乾かす程度に(約10秒)さっと焼く。



※抹茶生地も同様に焼く。

※ココア生地は縦長に流す。



20. 皮を2枚抱き合わせて冷ます。



21. 生クリームを加えるためにかために炊いた餡に、泡立てた生クリームを加えて混ぜる。



22. 1枚の皮にへらを使って餡を適量のせる。もう1枚の生地ではさみ、端を強めに押して密着させる。



※ 抹茶生地も同様に包む。

※ ココア生地は生クリーム入りの餡を中央において、半分に折りたたむ。

