



水羊羹



材料・分量 約14cm×12cmの流し缶 1個分

棒寒天の場合

- ・棒寒天(角寒天) 2.5g
- ・グラニュー糖 65 ~ 70g
- ※白砂糖の場合は 55 ~ 65g
- ・葛粉 2g
- ・塩 ひとつまみ
- ・水 220cc
- ・こしあん 300cc
- ・水(葛を溶くため) 20cc

粉寒天の場合

- ・粉寒天 2g
- ・グラニュー糖 65 ~ 70g
- ※白砂糖の場合は 55 ~ 65g
- ・葛粉 2g
- ・塩 ひとつまみ
- ・水 240cc
- ・こしあん 300cc
- ・水(葛を溶くため) 20cc



作り方

- ① 1 ~ 3 時間前に、ボールに棒寒天を入れて水に浸しておく。
- ② 戻した寒天を水で洗い、鍋に寒天と水 220cc を入れて火にかける。
(粉寒天の場合も、粉寒天と水を鍋に入れ、混ぜてから火にかける)
時々かき混ぜ、寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を入れて混ぜる。
- ③ 沸騰したらこしあんを入れてスパチュラでよく混ぜ、再沸騰させる。
- ④ 葛粉を 20cc の水で溶き、③の液体を少量加えてのばし、火を弱めた③の鍋に加えてよく混ぜる。
- ⑤ 再び沸騰させ、塩をひとつまみ加えて混ぜて火を止め、細かい目の網で濾してボールにあける。
ボールを水にあてて、かき混ぜながら粗熱を取り、50℃くらいに冷ます。
- ⑥ 水で濡らした流し缶に⑤を入れて、まずは室温で固め、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
しっかり固まりよく冷えたら、型から出して切り分けて皿に盛る。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上 111ch) にて
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っている
役立つ「料理のツボ」と
そのツボを生かした美味しい
レシピを紹介します！