

## 03 / 水羊羹

ムシムシした梅雨どきには、清涼感のある水羊羹がぴったり。  
寒天はとてもポピュラーな和菓子の素材で、  
比較的簡単につくれるお菓子が多いので、  
ぜひマスターしてご家族やお友だちにつくってあげてください。



### (55ccカップ 約25ヶ分)

#### Ingredients

粉末寒天 .....	6g
小豆こし餡 .....	750g
水 .....	600cc
食塩(お好みで) .....	1g
グラニュー糖 .....	100g

お菓子づくりで大切なことは正確に計量することです。  
特にこの配合は水分計算がしっかりされているので、  
水の計量には注意しましょう。

#### Directions

- 鍋に粉末寒天と水を入れて火にかける。  
**POINT** はじめる前に鍋の重さをはかっておきましょう。
- 静かに混ぜながら加熱する。
- 沸騰したらグラニュー糖と小豆こし餡を加える。  
**POINT** 火はあまり強くないようにして、中火くらいで溶かしましょう。  
餡を加えるときは溶けやすいように小さくちぎって入れましょう。  
沸騰してくるとはねるので気をつけてください。
- 時々火からおろし、目方が[1350g+鍋の重さ]になるまで  
静かに混ぜながら煮詰める。  
**POINT** 煮詰め過ぎたらその分だけ水を足して、再度沸騰させてください。
- 少量の水で溶いた食塩を混合する。
- ボウルなどに水を張り、鍋を浮かべて静かに混ぜながら粗熱を抜き、  
45℃くらいまで冷まします。  
**POINT** かたまりをつくらないように、  
絶えずゴムベラで底から静かに混ぜましょう。
- 容器に流して冷やし固める。  
**POINT** 熱いうちに流してしまうと、  
餡と水が分離してしまうので注意が必要です。

抹茶水羊羹の場合は、白こし餡を使用し、④の煮詰め上がった中に、  
抹茶2g+上白糖4gを水またはお湯で溶かして入れます。