

第9回 館山りんごスイーツコンテスト 準グランプリ受賞作品

作 品 名	りんごの雫
氏 名	齋藤 美千代
使用したりんごの品種	紅玉

【材料と分量 (8 個分)】

〈りんごくず餅〉

- ・りんご 2~3個
- ・葛粉 70g
- ・砂糖 60g

〈白あん〉

- ・白花豆 50g
- ・さつま芋 200g
- ・バター 40g
- ・砂糖 60g

〈りんご煮〉

- ・りんご 1個
- ・グラニュー糖 40g
- ・水 50cc

【作り方】

- ① (りんご煮) りんごの皮を薄くむく。皮をむいたりんごを2~3cmの角切りにして16個準備する。鍋にりんごの皮、角切りにしたりんご、グラニュー糖、水を入れ、中火で水分が無くなり、りんごに色がつくまで煮る。その間りんごの皮を潰しながら色出しをする。皿などに移し冷ましておく。
- ② (白あん) 白花豆は皮のしわがなくなるまで最低8時間水に浸しておく。重層を入れて5分間茹でる。皮を取り裏ごし器でペーストにする。さつま芋は蒸して熱いうちに裏ごし器でペーストにする。鍋に白花豆ペースト100g・さつま芋ペースト100g・バター・砂糖を加えて練り上げ、25gづつ分ける。
- ③ ②の白あんを①のりんご煮(2個)を包み冷蔵庫でねかせておく。
- ④ (りんごくず餅) りんごの皮をむき、皮をむいたりんごをすりおろして350~400ccのジュースを準備する。ジュースでりんごの皮を煮て赤い色を付ける。
- ⑤色をつけたジュース300cc・砂糖・葛粉を合わせざる等でこし、鍋に入れて弱火でダマにならないようにしっかり練る。
- ⑥⑤が熱いうちにりんごくず餅40gとり、③を包み表面が乾かないようにラップで包み冷ます。

【PRポイントや工夫したこと】

りんご煮の酸味で白あんがしつこくないちょうど良い甘さに。
りんご煮は完全に柔らかくしないで、りんごを感じる事ができる食感に。
りんごくず餅は、のどごしの良い硬さに。

口の中に入れたとき、りんごの香り、酸味を感じるさっぱりとしたフルーティなくず餅ができました。

