

栗蒸しようかん

栗の美味しい季節です。9 月 25 日にテレビ朝日の番組「相葉マナブ」で山形の名店「やまり菓子舗(山形県西置賜郡白鷹町)」の絶品栗蒸し羊羹の作り方を再現していました。それを真似て作ってみました。

【材料】

栗の甘露煮	蒸し栗(正味)	500 g
	砂糖	200 g
	水	260ml
蒸しようかん	甘露煮の栗	300 g
	栗蜜	50ml
	こしあん	500 g
	薄力粉	50 g
	水	50ml
	塩	5 g
	本葛粉	10 g



【つくり方】

0. 本葛粉は、25ml の水で溶いておく
1. まずは栗の甘露煮から。
栗 500 g を 15 分間蒸し、冷めたら鬼皮 と渋皮をむいておく。
2. 鍋に水 260ml、砂糖(上白糖)200 g を入れ、沸騰させる。沸騰したら火を止め、1 の蒸し栗を入れ 2 時間浸ける。
3. 2 時間たったら、栗をシロップから取り出す。
4. ここから蒸しようかんの作り方。
ボウルに薄力粉 50 g と水 50ml を入れ、ダマにならないよう素早く混ぜ合わせる。
5. ゴムベラに持ち替え、こしあん 500 g を加え、白い部分がなくなり、なめらかになるまでしっかり混ぜる。
6. 塩 5 g に 1 で残った栗シロップ 50ml を加え、さらに混ぜる。
7. 水で溶いておいた本葛粉 10 g を加え、さらに混ぜ合わせる。

8. パウンドケーキ型に生地の 1/3 くらいまで流し入れ、栗の甘露煮を隙間なく並べる。
9. 残りの生地を流し入れて全体をならし、蒸気の上上がった蒸し器で 60 分蒸す。
10. 粗熱を取ってから冷蔵庫で半日（5 時間程度）冷やす。
11. 型から外し、切り分けたら完成！