～原三渓の茶巾絞り～より

さつまいもの茶巾絞り

レシピ監修　辻製菓専門学校　松本 有紀 先生

さつまいもの味がしっかり感じられる茶巾絞り。あんをていねいに炊くことでなめらかな食感になりました。
絞りにもひと工夫したかわいらしい見た目と共に、お楽しみください。

材料 ～ 12個分 ～

<さつまいもあん>

さつまいも	200g
三温糖	20g
蜂蜜	10g
水	30ml

<紫のさつまいもあん>

さつまいも（紫いも）	200g
三温糖	20g
蜂蜜	10g
水	30ml

作り方

Prepare 準備

■蒸し器のお湯を沸かしておく。
■薄手のハンカチを濡らして絞っておく。
※ガーゼよりも目の詰まったハンカチなどで絞ると、絞り目がきれいにつきます。

さつまいもあんを作る

Step1 ステップ1

分量のさつまいもを2㎝幅の輪切りにして水にさらし、アクをとる。

Step 2
ステップ2

さらしを敷いた蒸し器に入れ、30分間蒸す。

Step 3
ステップ3

蒸し上がったさつまいもの皮を熱いうちにむき、
裏ごしする。

Step 4
ステップ4

鍋に三温糖、蜂蜜、分量の水を入れて沸騰させる。

Step 5
ステップ5

沸騰したら火を弱め、裏ごししたさつまいもを半量入れ、
ペースト状になるまで混ぜながら炊く。

Step 6
ステップ6

火を止めて残り半分を入れて、もう一度弱火にかけ、
なめらかな状態になるまで炊く。

Step 7
ステップ7

バットに平らに広げて、カードで6等分する。

※紫いもを使って同様の作業を行い、黄色と紫の2色のあんを用意する。

仕上げ①

Step 8
ステップ8

6等分にしたあんをそれぞれ俵形に丸める。

Step9
ステップ9

ハンカチの中央にあんをのせ、裏返してハンカチを垂らす。

Step10
ステップ10

あんの下でハンカチを中央に集め、軽くねじり、ねじったところが平たくなるように人差し指と親指でつまむ。
もう一方の手で、あんを包んだ部分を向こう側へ倒す。

Step11
ステップ11

ハンカチを広げ、取り出して完成。
横に細長い袋の口を、絞って折り返したように仕上がる。

仕上げ②

Step12
ステップ12

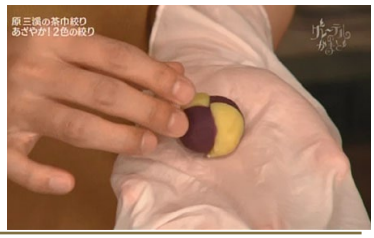
俵形に丸めた黄色と紫のあんを半分に切り、半分ずつを貼り合わせる。

Step13
ステップ13

貼り合わせた生地の向きを変えて半分に切り、一方を反転させて色が互い違いになるように貼り合わせる。

Step14
ステップ14

ハンカチの中央にのせて裏返して包み込む。



Step15
ステップ15

ハンカチを中央に集め、中心がずれないようねじり、先が尖るように、人差し指・中指・親指で中心をつまみだす。

Step16
ステップ16

ハンカチを広げ、取り出して完成。
丸く、しずく形に仕上がる。

食べごろと保存方法

・冷めると固くなり絞りにくくなるので、熱いうちに仕上げたほうがきれいに絞れます。
・砂糖を入れることにより、甘味がつくだけでなく生地がしっとりし、口どけがなめらかになります。
・乾燥しないように密閉容器に入れ、当日中に食べきるのがお勧めです。さあ召し上がれ。