

～七五三の千歳あめ～ より 千歳(ちとせ)あめ

レシピ監修 辻製菓専門学校 立嶋 穰 先生



昔ながらの米あめを使って作る深みのある千歳(ちとせ)あめと、コンデンスミルクを加えた、優しい味わいの千歳あめ。どちらも家庭で作りやすいようにアレンジした番組特製レシピです。

材料 ～ 20cmの長さで白、赤とも各8本 ～

<白>

グラニュー糖	125g
水	50g
水あめ	240g
米あめ	70g
アーモンド	適量

<赤>

グラニュー糖	125g
水	50g
水あめ	270g
コンデンスミルク	40g
食用色素(ピンク系)	少量
アーモンド	適量

<その他>

かたくり粉	適量
-------	----

作り方

Prepare
準備

■ アーモンドは包丁で細かく切っておく。

白の千歳あめを作る

Step 1 ステップ1

グラニュー糖と水を鍋に入れて強火にかけ、沸騰させる。



Step 2 ステップ2

水あめを加え、全体を混ぜてから、中火で123℃まで煮詰める。



Step 3 ステップ3

煮詰めている途中、鍋のふちにあめが飛びはねたら、はけで水をつけて落とす。



Step 4 ステップ4

123℃になったら、湯につけて温めておいた米あめを加え、全体を混ぜる。



Step 5 ステップ5

弱火にし、全体にふき出していた泡が落ち着いてくればよい。

※この時点で温度は125℃が目安



Step 6 ステップ6

製菓用の耐熱シートにステップ5を流して、シートを折りたたんであめをはさむ。触れる程度まで、常温で冷ます。

※均一に冷めるように、時々、表と裏を入れかえる



Step 7 ステップ7

ゴム製の手袋をし、温かいうちに、あめを両手で引っ張っては折りたたむ作業をくり返す。

※お好みでアーモンドを加える際は、この時点で加えて混ぜる



Step 8

ステップ8

全体が白くなり、丸くまとめたときに表面に艶がなくなるまでくり返す。



全体が白くなるまで空気を練り込む

Step 9

ステップ9

かたくり粉をつけながら、板の上を転がして、棒状にのばす。

※転がしては引っ張る作業をくり返すと、均一な太さになりやすい



Step 10

ステップ10

ある程度長くのびたら、はさみで半分に切り、さらにのばす。のばしては切る作業をくり返し、8等分にする。



Step 11

ステップ11

端を切り落として、長さをそろえ、転がしながら形を整える。



Step 12

ステップ12

あめが固まれば、できあがり。



赤の千歳あめを作る

Step 1

ステップ1

「白の千歳あめを作る」のステップ1~3を参照し、128℃になるまで煮詰める。



128℃まで煮詰める

Step 2

ステップ2

火を止め、湯につけて温めておいたコンデンスミルクを加え、全体をよく混ぜる。

※コンデンスミルクを加えると焦げやすいので注意



火を止めて湯めておいたコンデンスミルクを加える

Step 3
ステップ3

全体にふき出していた泡が落ち着いてくれば、食用色素を少量加える。
※この時点で温度は127℃が目安



Step 4
ステップ4

「白の千歳あめを作る」のステップ6~11を参照し、仕上げる。



食べごろと保存方法

乾燥剤を入れた密封容器での保存がおすすめです。湿気の多い場所での保存は避けましょう。できたては、やわらかい食感が楽しめます。日がたつにつれて固くなり、崩れやすくなるので、早めに食べましょう。