

～五代目・柳家小さん師匠の豆かん～より

## 豆かん

レシピ監修 日本菓子専門学校 船田 雅一 先生



ホックホクの赤えんどうとつるんとした寒天をコクのある黒蜜でいただく豆かん。  
夏にピッタリの涼やかデザートを召し上がれ！

### 材料 ～ 5皿分 (ひと皿 280g) ～

#### <煮豆>

赤えんどう	200g
重曹	4g
水	800g
差し水	800g
塩	12g

#### <寒天>

糸寒天	10g
水	540g
差し水	200g

#### <黒蜜>

黒糖	60g
上白糖	60g
水	80g
ハチミツ	2g
水あめ	16g

### 作り方

Prepare  
準備

- 赤えんどうは軽く水洗いし、重曹を入れた水800gに一晩つけておく。  
(夏場は冷蔵庫に入れる)
- 糸寒天をたっぷりの水に一晩つけて戻しておく。

## 作り方 豆を煮る

### Step 1 ステップ1

赤えんどうをつけ汁ごと鍋に移し、中火で沸騰させる。



### Step 2 ステップ2

沸騰したら差し水をして温度を下げ、煮汁を500mlほど抜く。



### Step 3 ステップ3

再び沸騰したら、煮汁がフツフツ小さく沸騰するくらいに火を弱める。



### Step 4 ステップ4

塩を加えて、落としぶたをする。



### Step 5 ステップ5

煮汁が吹きこぼれないように鍋のふたを少しずらし、そのまま弱火で40分煮込む。



### Step 6 ステップ6

火を止めてふたを閉じ、20分蒸らす。



### Step 7 ステップ7

湯を切ったらフライパンに移し、あおるように揺すりながら中火にかけ、水気を飛ばす。



Step8  
ステップ8

バットにあけて、そのまま冷やす。



作り方 寒天

Step1  
ステップ1

糸寒天の水気を切って鍋に移し、水540gを加える。  
※総量が700gになるよう調整する。



Step2  
ステップ2

中火にかけてへらでゆっくり混ぜながら沸騰させる。



Step3  
ステップ3

完全に沸騰したら、差し水をして再度沸騰させる。



Step4  
ステップ4

目の細かいふるいか茶こしでこしながら、水でぬらしたバットに流す



Step5  
ステップ5

固まったら固く絞って広げたふきんの上にあけて、1.5cm角に切る。



作り方 黒蜜

Step1  
ステップ1

小鍋に、黒糖、上白糖、水を入れて弱火にかける。



Step2  
ステップ2

へらで黒糖のかたまりをつぶしながら、ゆっくり沸騰させる。



Step3  
ステップ3

沸騰したら火を止めて、ハチミツと水あめを加える。



Step4  
ステップ4

再び軽く沸騰させたら、茶こしでこし、容器に移して冷ます。



Step5  
ステップ5

寒天と豆を器に盛りつけ、黒蜜をかける。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し、3日以内にお召し上がりください。