

～みうらじゅんのたいやき～より

たい焼き

レシピ監修 辻製菓専門学校 立嶋 穰 先生



パリッとした歯ざわりの薄皮のたい焼き。
定番の粒あんと、季節の果物を白あんと合わせた
ヘンゼル特製リンゴあんの2種類です。焼きたてをどうぞ！

材料 ～ 20個分 ～

<生地>

小麦粉(薄力粉)	350g
重曹	13g
水	450ml

<つぶあん>

小豆	350g
三温糖	380g
塩	3g

<リンゴジャム> この分量で出来上がりが約260gになります

リンゴ	2個	
グラニュー糖	60g	スライスしたりんごの重さに対して、20%
レモン汁	10ml	

<リンゴあん>

白こしあん	700g	
水	150ml	
リンゴジャム	260g	
サラダ油	適量	焼くときに型に塗る

作り方

Prepare 準備

- つぶあんを炊いておく。
※2011年10月29日放送「およげ!たいやきくんのたい焼き」(つぶあん)参照。
- 白こしあんを炊いておく。
※2015年1月9日放送「新春を祝う和菓子 羊のきんとん」(白こしあん)参照。
今回は参照レシピの倍量を使います。

生地を作る

Step 1 ステップ1

小麦粉(薄力粉)をふるってボウルに入れる。



Step 2 ステップ2

分量の水で重曹を溶き、加える。



Step 3 ステップ3

泡立て器で、粘りが出ないように、さっくりと混ぜる。
(ダマがなくなる程度まで)



Step 4 ステップ4

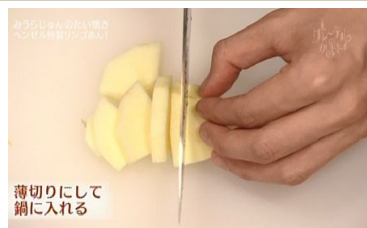
冷蔵庫で1~2時間、ねかせる。



りんごジャムを作る

Step 5 ステップ5

リンゴをよく洗い、くし形に切って、皮をむき芯を取る。
横に薄切りにする。



Step 6 ステップ6

分量のグラニュー糖、レモン汁とともに鍋に入れ、弱火で焦がさないように炊く。



Step 7
ステップ7

透明感が出てくれば、炊き上がり。
別の容器に移し、冷ましておく。



リンゴあんを作る

Step 8
ステップ8

白こしあんに分量の水を加えて中火にかけ、炊きなおす。
(木べらですくえるくらいの固さまで)



Step 9
ステップ9

リンゴジャムを加えて火にかける。
食感を楽しめるよう、リンゴをくずさないようにやさしく混ぜること。
全体に混ぜればよい。



Step 10
ステップ10

バットに小分けにし、熱が取れるまで常温で冷ます。



焼く

Step 11
ステップ11

たい焼きの型を直火でしっかり熱する。
(型を開き、水をかけてジュッとはじけるまで)
型から少し煙が立つくらいになったらサラダ油を塗る。



Step 12
ステップ12

生地を薄く広げ、へらであんを細長く取ってのせ、あんが隠れるように素早く上から生地をかける。



Step 13
ステップ13

蓋をし、裏返してしばらく焼く。



Step14
ステップ14

型から生地がはみ出るくらい膨らんできたら、焼き色を見つつ、裏返しながらか、約5分間焼く。
型が開いてしまわないようしっかり閉じておくこと。



Step15
ステップ15

両面にきれいなきつね色がついていれば、焼き上がり。



食べごろと保存方法

なるべく焼きたてのうちに召し上がってください。