

～つるるん!夏スイーツ～より

## 夏の景色のお菓子 (錦玉羹)<sup>きんぎょくかん</sup>

レシピ監修 日本菓子専門学校 小野 礼司 先生



透明感のある寒天に、夏の景色をとじこめました。  
涼しさをお菓子を通して表現する、和の技に挑戦してみませんか。

### 材料 ～ 直径5cm×高さ3cmのセルクル約5個分 ～

#### <黄身とうめん(水草用)>

水	250ml
グラニュー糖	300g
卵黄	1個
青色素	適量(1滴)

#### <羊羹(金魚用)>

粉寒天	3g	
水	270ml	
グラニュー糖	125g	
白並あん	250g	生あん100に砂糖60～75を加えたもの。糖度50%程度
水あめ	25g	
食用色素(赤・黄・青)	適量	

#### <錦玉羹>

粉寒天	6g
水	480ml
グラニュー糖	380g
水あめ	50g

#### <泡雪羹>

錦玉羹	230g	200ml 計量カップ 約1杯分
卵白	10g	

蜜漬けした小豆 数粒 小石に見立てた飾り用

## 作り方

### Prepare 準備

- セルクルに透明なシートを敷き込んでおく  
※やわらかいもの。ラップや、ポリ袋を切ったもので可

### 黄身とうめん (水草) を作る

#### Step 1 ステップ1

卵黄をガーゼでこし、青い色素を1滴加えて混ぜ、緑色にする。



#### Step 2 ステップ2

水にグラニュー糖を入れて加熱し、沸騰したら弱火にしておく。



#### Step 3 ステップ3

紙で作ったコルネにステップ1を入れ、先を1mm切ってステップ2に円を描くように素早く垂らす。



#### Step 4 ステップ4

30秒ほどしたらはしですくって網の上に広げ、余分な蜜を落とす。



### 羊羹 (金魚) を作る

#### Step 5 ステップ5

鍋に水と粉寒天を入れ、中火で加熱しながら溶かす。  
※寒天が沈むと焦げ付くことがあるので、へらで静かに混ぜながらやるとよい



#### Step 6 ステップ6

沸騰して完全に寒天が溶けたらグラニュー糖を加え、再び沸騰させる。  
※寒天が溶ける前にグラニュー糖を加えると、寒天が溶け残る場合がある



Step 7  
ステップ7

白並あんを加えて溶かし、沸騰したら火を止めて水あめを加え、余熱で溶かす。



Step 8  
ステップ8

生地を2つに分け、赤と茶(小豆色)に着色する。  
※赤は赤い色素に少しの黄色  
※茶(小豆色)は赤・黄・青の色素をほぼ同量ずつ混ぜる



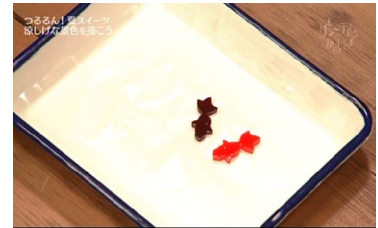
Step 9  
ステップ9

バットに3mmぐらいの厚さに流して冷やし固める。



Step 10  
ステップ10

赤と茶それぞれを金魚の抜き型で抜く。



錦玉羹を作る

Step 11  
ステップ11

鍋に水と粉寒天を入れ、中火で加熱しながら溶かす。  
※寒天が沈むと焦げ付くことがあるので、へらで静かに混ぜながらやるとよい(ステップ5と同じ)



Step 12  
ステップ12

沸騰して完全に寒天が溶けたらグラニュー糖を加え、再び沸騰させる。



Step 13  
ステップ13

火を止めて、水あめを加え余熱で溶かす。





泡雪羹を作る

Step14  
ステップ14

錦玉羹をさらにひと煮立ちさせ煮詰める。

Step15  
ステップ15

卵白を軽く泡立て、**ステップ14**を少量加えてしっかりと泡立てる。



Step16  
ステップ16

残った**ステップ14**を、さらに数回に分け加えながら泡立てる。  
※50~60℃位のお湯で湯煎しておく。また、分離しやすいので仕上げまでは時々混ぜておく



組み上げ

Step17  
ステップ17

型に錦玉羹をスプーン1杯注ぐ。  
※3mm程度にする



Step18  
ステップ18

半どまり(固まる一歩手前。柔らかさはあるが指にはくっつかない程度)になったらさらに錦玉羹をスプーン1杯注ぎ、赤金魚を入れて金魚がかぶるぐらい錦玉羹を注ぐ。  
※金魚の位置は箸や竹串などで調整するとよい  
※錦玉羹は50~60℃位のお湯で湯煎しておく



Step19  
ステップ19

同じようにして、茶金魚も入れる。赤金魚と高さを変えることで立体感がでる。

Step 20  
ステップ20

再び半どまりになったら錦玉羹を注ぎ、水草をちらして蜜漬けした小豆を入れる。  
※この時、型の縁から7mm程度低くなるようにする



Step 21  
ステップ21

型の縁まで泡雪羹を流し込む。  
冷めて全体が固まったらできあがり。  
※泡雪羹は錦玉羹より軽いので、すぐ後に注いでよい



食べごろと保存方法

夏は冷蔵庫で保存し、3日くらいのうちにお召し上がりください。