

～輝く宝石!?琥珀糖～より

琥珀糖、すり琥珀

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



表面はシャリッ、中はやわらかという琥珀糖独特の食感を楽しんで!
色は自分で好きのようにアレンジ!すり琥珀のひし餅と一緒に素敵なひな祭りを!

材料 ~14×11cm流し缶 各1個分 ~

<琥珀糖>

粉寒天	4.5g	
水	330ml	
グラニュー糖	210g	
水あめ	24g	
食用色素	適量	番組では赤を使用

サラダ油

<すり琥珀(1段分)>

粉寒天	1.8g	
水	90ml	
グラニュー糖	165g	
食用色素	適量	番組では赤と緑を使用

サラダ油

作り方

■流し缶に薄く油をひき、底にオーブンペーパーを敷いておく

Prepare
準備

琥珀糖をつくる

Step 1
ステップ1

鍋に水と粉寒天を入れ、ゴムべらで混ぜながら、沸騰させる。



Step 2
ステップ2

グラニュー糖を加え、103℃まで煮詰める。
(垂らして糸をひくまで)



Step 3
ステップ3

火を止め、水あめを加えて混ぜる。



Step 4
ステップ4

流し缶に厚さ1.5cm程度まで流す。



Step 5
ステップ5

残りの寒天液に、食用色素を数滴加え、色をつける。



Step 6
ステップ6

ステップ4にステップ5をスプーンで10~15滴程度垂らし、竹串を使ってマール模様を作る。
冷蔵庫で冷やし固める。



Step 7
ステップ7

残りの着色液はシリコン型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



グレーテルのかまど 番組特製レシピ

Step 8 ステップ8

流し缶:外して、好みの大きさに切る。手でちぎってもよい。
シリコン型:型から外す。



Step 9 ステップ9

間隔をあけて並べ、常温で3日ほど置いて結晶化させる。



すり琥珀をつくる

Step 1 ステップ1

鍋に水と粉寒天を入れ、ゴムべらで混ぜながら、沸騰させる。



Step 2 ステップ2

グラニュー糖を加え、106℃まで煮詰める。
(垂らして糸をひくまで)



Step 3 ステップ3

火を止め、ゴムべらで混ぜる。
(気泡を小さくしたい場合は、すりこぎで混ぜると良い)



Step 4 ステップ4

白濁してきたら、食用色素で色づけする。



Step 5 ステップ5

流し缶に流し、冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。



Step6
ステップ6

ステップ1~4を繰り返して、ステップ5に重ね、2層目と3層目をつくる。(2層目は着色しない)



Step7
ステップ7

冷蔵庫で半日以上保存したら、型から外し、好みの大きさに切る。



Step8
ステップ8

間隔をあけて並べ、常温で3日ほど置いて結晶化させる。



食べごろと保存方法

1週間を目安にお召し上がりください。