

～島原の寒ざらし～より

寒ざらし

レシピ監修 辻製菓専門学校 上元 純一 先生



まわりがとろっとして、中はもちもちの寒ざらし。
涼し気な湧き水のせせらぎを感じる味わいです。

緑茶と抹茶を使った爽やかなアレンジバージョンもお楽しみください！

材料 ～約4人分～

<白玉だんご>

白玉粉	100g
グラニュー糖	10g
水	約100ml

<抹茶白玉だんご>

白玉粉	50g
グラニュー糖	5g
抹茶	5g
水	約50ml

<シロップ>

水	300ml	
黄ざらめ糖	100g	
はちみつ	小さじ1	
ブランデー	小さじ2	お好みで加減してください

<緑茶とゆずのグラニテ>

水	300ml
白ざらめ糖	150g
緑茶葉	10g
はちみつ	小さじ2
ゆずジャム	30g

作り方

白玉だんごを作る

Step 1 ステップ1

白玉粉にグラニュー糖、分量の水を加え、耳たぶ状にこねる。



Step 2 ステップ2

生地を4等分にして棒状に伸ばし、それぞれ12等分にカットし、丸める。



Step 3 ステップ3

沸騰したお湯に入れ、浮かんでくるまでゆがく。



Step 4 ステップ4

氷水に落とし、急冷したのち、1時間ほど水にさらしておく。



抹茶白玉だんごを作る

Step 5 ステップ5

白玉粉にグラニュー糖、抹茶、分量の水を加え、耳たぶ状にこねる。

※抹茶のダマが残りやすいのでしっかりこねる。



Step 6 ステップ6

生地を2等分にして棒状に伸ばし、それぞれ12等分にカットし、丸める。



Step 7 ステップ7

沸騰したお湯に入れ、浮かんでくるまでゆがく。



Step 8
ステップ8

氷水に落とし、急冷したのち、1時間ほど水にさらしておく。



シロップを作る

Step 9
ステップ9

鍋に分量の水と黄ざらめ糖を加え、溶けるまで沸騰させる。



Step 10
ステップ10

砂糖が完全に溶けたら火を止め、はちみつと、お好みでブランデーを加える。



Step 11
ステップ11

氷水にあて、冷やす。



緑茶とゆずのグラニテを作る

Step 12
ステップ12

鍋に分量の水と白ざらめ糖を加え、溶けるまで沸騰させる。



Step 13
ステップ13

砂糖が完全に溶けたら火を止め、緑茶葉を加え、蓋をして1分蒸らす。



Step 14
ステップ14

さらしでこし、茶葉を取り除く。
はちみつ、ゆずジャムを加える。



Step15
ステップ15

バットに流し、冷凍庫に入れ、凍らせる。
途中、何度かほぐし、シャーベット状にしておく。



仕上げ

Step16
ステップ16

<寒ざらし>
白玉だんごをシロップとともに器に入れる。



Step17
ステップ17

<緑茶とゆずのグラニテ添え寒ざらし>
白玉だんごと抹茶白玉だんごを器に入れ、緑茶とゆずのグラニテを器に入れる。



食べごろと保存方法

白玉だんごは時間がたつとかたくなるので、できるだけ早くお召し上がりください。
シロップは冷蔵庫で一週間くらい保存できます。