

～秀吉のうぐいす餅～より

うぐいす餅

レシピ監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



ふっくら愛らしいうぐいす餅。びよーんとのびて、やわらかい口当たりの雪平生地と、うぐいすきな粉の相性は抜群！一口頬張れば、口の中に春が広がります！

材料 ～20個分～

<うぐいす餅生地 (作りやすい分量)>

もち粉	180g	
水	160ml	
上白糖	280g	生地用(ステップ5)
卵白	20g	Mサイズ2/3個分
上白糖	30g	メレンゲ用(ステップ7)
食用色素(緑)	適量	
うぐいすきな粉	適量	手粉と仕上げ用に使用

<中あん>

小豆つぶあん	400g
--------	------

作り方

■お湯を沸かしておく

Prepare
準備

雪平(せっぺい)生地を作る

Step1
ステップ1

もち粉に分量の水を加え、耳たぶぐらいの固さにこねる。



Step2
ステップ2

生地を4等分にし、平たくのばして真ん中に穴をあける。
(早くゆであげるため)



Step3
ステップ3

沸騰したお湯に生地を入れて約5分ゆでる。
(生地が浮いてふくらんでくるのが目安)



Step4
ステップ4

ゆで上げた生地を別の鍋に入れ、弱火で練りながらひとつ
にまとめる。



Step5
ステップ5

上白糖を3回～4回に分けて加えながら練る。
(上白糖を加えるごとに鍋肌からゆで汁少量を加えて
滑らかになるまで練る)
※時々、水にぬらしたさらしを巻きつけた木じゃくしで
鍋肌についた生地をぬぐい取る。



Step6
ステップ6

手にくっつかなくなったら、湯せんしておく。



Step7
ステップ7

卵白を溶きほぐして泡立てる。
上白糖を2回に分けて加えながら泡立て、角が軽く立つ
程度のメレンゲを作る。



Step 8
ステップ8

緑色の食用色素で着色する。



Step 9
ステップ9

ステップ6の生地に加える。



Step 10
ステップ10

弱火にかけ、木じゃくしで手早く練り混ぜて、滑らかでつやのある状態まで練り上げる。
(雪平(せっぺい)生地)



Step 11
ステップ11

手粉(うぐいすきな粉)に移し、生地を折りたたみながら粗熱を取る。
※手粉が生地の間に入ると固くなるので、粉をはたきながら行う。



あんを包む

Step 12
ステップ12

生地が冷めないうちに30gずつに分ける。



Step 13
ステップ13

生地を平らにしてあん玉20gをのせ、生地を少し引っ張りながら包む。



Step 14
ステップ14

俵形に成形する。



Step15
ステップ15

両端をつまんでくちばしと尾っぽに見立てる。



Step16
ステップ16

茶こしを使い、上からうぐいすきな粉をふりかける。



食べごろと保存方法

当日中がおいしく食べられます。