



子持ち羊羹

Recipe by 中村元紀 [一子相伝なかむら]

材料 つくりやすい量

白ごま羊羹	
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	60g
白餡のゆで汁の上澄み	140ml
白餡*	240g
水	60ml
粉寒天	2.5g
粉ゼラチン (もどす)	6g
黒ごま羊羹	
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	140g
ソバ茶 (濃くいれる)	160ml
白餡*	180g
水	20ml
粉寒天	2.5g
粉ゼラチン (もどす)	6g
いり胡麻 黒	適量

* 白餡：① 白インゲン豆 500g をよく洗い、一晩水に浸ける。たっぷりの水から強火でゆがき、沸いたら 5 分ゆでる。お湯を切り、同じ作業をもう一度する。② ①にたっぷりの水を入れ、豆が完全に柔らかくなるまで炊き、ゆで汁の上澄みを取り分ける (白ごま羊羹で使う)。③ ②を皮がだいたいはがれるまで木ベラでつぶし、目の粗いザルで漉す。さらに目の細かい網で裏漉しする。④ サラシで固く絞って水気を切り、鍋に入れて上白糖 250g と塩 1g を 2 回に分けて加えて弱火で練る。仕上がりは 840g。

- ① 白ごま羊羹の純ねり胡麻 白ソフトパウチと白餡のゆで汁の上澄みを練り合わせ、裏漉しする。白餡と水を合わせる。これらを混ぜ合わせる。
- ② 黒ごま羊羹の純ねり胡麻 黒ソフトパウチとソバ茶を練り合わせ、裏漉しする。白餡と水を合わせる。これらを混ぜ合わせる。
- ③ ①、②それぞれに粉寒天、もどした粉ゼラチンを加え、火にかけて溶かす。
- ④ それぞれ流し缶に入れ、冷蔵庫で一晩固める。



- ⑤ 適当な大きさに切りそろえ、黒ごま羊羹、白ごま羊羹、黒ごま羊羹の順で重ね合わせる。黒ごま羊羹にいり胡麻 黒をふりかける。