



『銀杏』
ういろう製・小豆こしあん



『藪柑子』
きんとん製・小豆こしあん

受講キット内容

- ・ういろう用粉セット
- ・銀杏セット 〈白小豆こしあん(白・黄・緑)〉
- ・でん粉
- ・藪柑子セット 〈白小豆こしあん(白・織部)、こなし(赤)、小豆こしあん〉
- ・きんとんシート

ご自宅でご用意いただくもの

〈共通〉

- ・はかり …1g単位で計量できるもの
- ・濡れ布巾 …手や調理器具を拭きます
- ・タッパー …完成したお菓子が乾燥しないように入れておきます

〈銀杏〉

1. 電子レンジ …500W設定で使います
2. 耐熱ボウル (容量500g以上) …生地作りのために使います
3. ラップ …生地を加熱するために使います
4. ホイッパー …生地作りのために使います
5. ゴムベラ …生地作りのために使います
6. まな板 …生地を伸ばすために使います
7. 刷毛 …でん粉を払い落とすために使います
* 刷毛を使うと、よりキレイに仕上がります
(ご用意がなくても問題ありません)
8. 上白糖 (代用: グラニュー糖) …75g
9. 水 (常温) …90cc

〈藪柑子〉

1. ざる …あんを濾すために使います
* 網目が格子状のものをご用意ください (直径2ミリ程度)
(ふるいなどの目の細かいものは不可)
2. 先端が細い箸 …濾したあんので成形するために使います