

# 両口屋是清 オンライン和菓子教室

〈1月11日(木)発送分〉



『紅白梅』

きんとん製・小豆こしあん



『鶯餅』

ういろう製・小豆こしあん

## 受講キット内容

- ・紅白梅セット 〈白小豆こしあん(赤・白)、上南羹、ハゼ〉
- ・小豆こしあん
- ・ういろう用粉セット
- ・小豆こしあん
- ・うぐいす粉
- ・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

### 〈紅白梅〉

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

### 〈鶯餅〉

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 of 仕込みに使います
3. ラップ …生地 of 仕込みに使います
4. ゴムベラ …生地 of 仕込みに使います
5. ホイッパー …生地 of 仕込みに使います
6. バット／大きめの皿 …生地を切り分けるために使います
7. ふるい …うぐいす粉を濾すために使います
8. 水(常温) …70cc
9. 上白糖(代用:グラニュー糖) …40g