



両口屋是清 オンライン和菓子教室

〈8月22日(木)発送分〉



『蜻蛉』

きんとん製・小豆こしあん

『初萩』

求肥製・白小豆こしあん

受講キット内容

- ・蜻蛉セット 〈白小豆こしあん(白・カバ色)、小豆こしあん、こなし(赤・緑)、羊羹〉
- ・初萩セット 〈白小豆こしあん(白・緑)、ハゼ〉 ・白玉粉 ・でん粉
- ・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

〈蜻蛉〉

1. ざる …あんを濾すために使います
* 直径2ミリ程度の格子状のものをご用意ください
2. 先の細い箸 …濾したあんを成形するために使います

〈初萩〉

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. ホイッパー …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. ラップ …生地 of 仕込みに使います
6. バット (代用: 大きめのお皿) …でん粉を広げるために使います
7. 薄手のガーゼ生地布巾やハンカチ …成形のために使います
* 厚手の生地は避けてください
* 直接お菓子に触れますので
清潔なものをご用意ください
8. 刷毛 …でん粉をはらうために使います
9. 水 (常温) …60cc
10. 上白糖 (代用: グラニュー糖) …45g