



両口屋是清 オンライン和菓子教室

〈10月17日(木)発送分〉



『千代見草』

きんとん製・小豆こしあん

『里の秋』

ういろう製・柿入り小豆こしあん

受講キット内容

- ・千代見草セット 〈小豆こしあん、白小豆こしあん(ピンク)、こなし(黄)〉
- ・里の秋セット 〈小豆こしあん、干柿、白小豆こしあん(カバ色)〉 ・ういろう用粉セット
- ・でん粉 ・艶寒天

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

〈千代見草〉

- ざる …あんを濾すために使います
※網目が格子状(直径2ミリ程度)のもの
- 先端の細い箸 …濾したあんので成形するために使います

〈里の秋〉

- 電子レンジ …500W設定で使います
- 耐熱ボウル 〈容量500g以上〉 …生地 of 仕込みに使います
- ボウル …上白糖を溶かすために使います
- ラップ …生地 of 仕込みに使います
- ゴムベラ …生地 of 仕込みに使います
- ホイッパー …生地 of 仕込みに使います
- バット 〈代用：大きめの皿〉 …でん粉を広げるために使います
- 刷毛 …でん粉をはらうために使います
- 包丁 …艶寒天を切り分けるために使います
- 水(常温) …70cc
- 上白糖 〈代用：グラニュー糖〉 …40g
- 黒ごま …仕上げに使います
※ご用意がない場合、お菓子の姿・風味が異なります