



両口屋是清 オンライン和菓子教室

〈2025年2月20日(木)発送分〉

『梅が香』

きんとん製(ごま入)・小豆こしあん

『黄水仙』

ういろう製・白小豆こしあん



受講キット内容

- ・梅が香セット 〈白小豆こしあん、こなし(白・赤)、小豆こしあん、すりごま、きんとんシート〉
- ・黄水仙セット 〈白小豆こしあん(白・黄)、こなし(白)〉
- ・ういろう用粉セット ・でん粉

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

〈梅が香〉

- ざる …あんを濾すために使います
* 網目が格子状(2ミリ程度)のもの
- 先端が細い箸 …濾したあんので成形するために使います
- ふるい/茶こし …こなしを濾して梅の花を作るために使います

〈黄水仙〉

- 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
- ラップ …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
- ゴムベラ …生地 of 仕込みに使います
- まな板 …生地を伸ばすために使います
- 刷毛 …でん粉をはらい落とすために使います
- 先端の丸い箸 …蕊をつけるために使います
- 水(常温) …90cc
- 上白糖 〈代用: グラニュー糖〉 …75g