



受講キット内容

- ・桜餅セット 〈小豆こしあん、白小豆こしあん(ピンク)、桜花塩漬け、上南粉〉
- ・焼皮用粉セット

ご自宅でご用意いただくもの

- | | |
|---------------------|------------------------------------|
| 1. はかり | …1g単位で計量できるもの |
| 2. 濡れ布巾 | …手や調理器具を拭きます |
| 3. 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 |
| 4. フライパン／ホットプレート | …生地を焼くために使います |
| 5. 箸／フォーク | …生地を焼くために使います |
| 6. ボウル×2 | …①生地づくりのために使います
②桜花の塩抜きのために使います |
| 7. ホイッパー | …生地の仕込みに使います |
| 8. 計量カップ | …生地の仕込みに使います |
| 9. ふるい | …生地の仕込みに使います |
| 10. スプーン | …生地の仕込みに使います |
| 11. ゴムベラ | …生地の仕込みに使います |
| 12. 薄めの布巾 | …焼いた生地をのせるために使います
*濡らして使います |
| 13. キッチンペーパー | …生地を焼くために使います |
| 14. 油 | …生地を焼くために使います |
| 15. 上白糖 (代用：グラニュー糖) | …20 g |
| 16. 水 (常温) | …120 g |