

## 『柚子餅』

道明寺製・柚子こしあん



## 『雪うさぎ』

求肥製・白こしあん



## 受講キット内容

- ・柚子餅セット 〈白小豆こしあん(白・黄)、こなし(織部)、柚子フレーバー〉
- ・道明寺粉
- ・雪うさぎセット 〈白小豆こしあん(ピンク)、羊羹(緑)〉
- ・求肥用粉セット
- ・氷餅
- ・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 |
| ・電子レンジ | …500W設定で使用します            |

## 〈柚子餅〉

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. 耐熱ボウル             | …生地の仕込みに使います  |
| 2. ボウル               | …上白糖を溶かすために使います   |
| 3. ラップ               | …生地の仕込みに使います  |
| 4. ゴムベラ              | …生地の仕込みに使います  |
| 5. 水 (常温)            | …①60cc : 生地の仕込みに使います<br>②35cc : 道明寺の仕込みに使います<br>③適量 : 道明寺を包むときに使います |
| 6. 上白糖 〈代用 : グラニュー糖〉 | …30g  |
| 7. おしりの丸い箸           | …ヘタ部分をつけるために使います  |

## 〈雪うさぎ〉

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| 1. 耐熱ボウル             | …生地の仕込みに使います    |
| 2. ホイッパー             | …生地の仕込みに使います    |
| 3. ゴムベラ              | …生地の仕込みに使います    |
| 4. ラップ               | …生地の仕込みに使います    |
| 5. バット／大きめの皿         | …でん粉を広げるために使います |
| 6. 上白糖 〈代用 : グラニュー糖〉 | …45g            |
| 7. 水 (常温)            | …60cc           |
| 8. 刷毛                | …でん粉をはらうために使います |
| 9. 薄い布巾              | …氷餅をつけるために使います  |