



両口屋是清 オンライン和菓子教室

〈2025年12月18日(木)発送分〉

『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〉
- ・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設定で使います

〈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 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. 水 (常温) …①60cc: 生地 of 仕込みに使います
②35cc: 道明寺 of 仕込みに使います
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 of 仕込みに使います
2. ホイッパー …生地 of 仕込みに使います
3. ゴムベラ …生地 of 仕込みに使います
4. ラップ …生地 of 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