

淡墨桜の賦

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

ワンポイント

トレハを加えると、生地目の粗いカルカンがしっとりします。さらに、つくね芋の変色を抑えるため、淡い色合いがきれいに出来ます。また、カルカン、上り羊羹ともあっさりとした甘味に仕上がりが、接着面からの水分移行を抑えます。



一〇本分

【カルカン】

つくね芋	三八五g
グラニュー糖	七〇〇g
トレハ	七〇g
カルカン粉	四六〇g
水	六二〇g

【上り羊羹】

赤小豆並餡 ^{*1}	一・三七五kg
小麦粉 ^{*2}	二二〇g
白双糖	四八〇g
トレハ	五〇g
水	三〇〇g
水 ^{*3}	適量

^{*1} 赤小豆生餡（北海道小豆生豆四分（一〇三kg、白双糖六・二kg、トレハ六〇g、水二・五kgで糖度六五％まで吹き上げる。
^{*2} 特宝笠（増田製粉）
^{*3} A+Bの総量が三・二kgとなるように、適量の水を加える。

【作り方】

【カルカン】

- ①つくね芋の皮を剥き、黒褐色の部分を下に切り取り除いてからすりおろす。
- ②Aを少量ずつ加え、めん棒でする。
- ③少量ずつのカルカン粉と水を交互に加えながら混ぜる。通しにかけてゴミを取り除く。
- ④三分の一を取り、その半量ずつをそれぞれ紅と白に色づけする。
- ⑤④の紅色を巾一cm×長さ二五cmの帯状にのばして五分間蒸したのち、その上に半分重ねて白色を流し、桜の花びらのようにゴムベラでぼかしたのち、さらに五分間蒸す。きれいに色がぼけた箇所を桜の型で抜いておく。
- ⑥④の残り三分の二を、一尺八分×一尺四寸五分の型に流し（仕上がり二cm厚程度）、上面に⑤で抜いた桜の花びらを並べて、四〇分間蒸す（カルカンの蒸し上がりとしり羊羹の蒸し上がりを含ませる）。
- ⑦蒸し上がったら天地をひっくり返す。

【上り羊羹】

- ①Aを合わせ、Bを蜜にして冷ましたものを加えて混ぜる。
- ②①の総量が三・一kgとなるように水を加えて混ぜる。
- ③カルカン生地を蒸し始めて二〇分間程度経った頃、グラフト紙を敷き詰め、たせいろに②を流し（仕上がり二cm厚程度）、二〇分間蒸す（上り羊羹の蒸し上がりとしり羊羹の蒸し上がりを含ませる）。
- ④蒸し上がったらボールに移してめん棒ですばやく回し、天地をひっくり返したカルカンの上に流して、表面をゴムベラで平らに整える（双方が熱いうちに作業しないとくつかない）。
- ⑤一晩冷ます（仕上がり糖度は、カルカン五五％、上り羊羹四一％）。

【仕上げ】

型から外して天地をひっくり返し、花びらの芯に金粉をのせ、六cm×二cmに切り分ける。

