

# 桃雪草

求肥饅頭



餡を求肥でコーティングして  
薄い煎餅でサンドした  
上品で趣深い和菓子です。

## Recipe

求肥	A	餅粉……………400g	
		水……………約400g	
	B	砂糖……………400g	
		トレハロース……………約400g	
		水……………200g	
	C	水飴……………400g	
餡		小豆並餡(Brix48)……………1700g	Brix68
		白双糖……………145g	
		トレハロース……………135g	
		ハローデックス……………120g	
		米飴……………220g	
仕上げ		求肥……………16g	
		餡……………19g	
		すり種1寸5分(45mm) ……………100セット(使用製品)	

### 求肥



1 Aを合わせ強めの蒸気で約20分間蒸す。



2 蒸し上がったAを鍋に移し、蜜にしたBをAに4~5回に分けて練り、熱が入ったら、Cを入れ按配良い求肥を練る。

### 餡



3 餡材料をBrix68になるまで煮詰める。炊き上がったら、固く絞った濡れ晒布巾を敷いた番重に、餡を上げる。

### 餡



4 粗熱が抜けたら、先ほどと同じように絞った布巾を被せ反転する。熱が抜けたらビニールを被せる。

### 仕上げ



5 手に薄く蜜(Brix60)をつけ、包餡した求肥に塗り、すり種で挟む。挟んだ後に落雁粉などをまぶす。

