



小豆並餡芯の栗餡を栗形に整えた

出雲焼き栗 (仮称)



栗味の上り羊羹を焼皮生地で包んだ

栗包み (仮称)



制作／土江 徹

協力／福泉堂（島根・出雲市）

私の逸品（一言）

「栗味を活かした上り羊羹を角棒状にカットして桜餅の焼皮生地で巻いた製品です。全体的にモチッとした食感に仕上げました」

●栗上り羊羹

① 水	250g
白双糖	387g
栗ペースト	1000g
② 薄力粉	150g
③ 調整水	適量
(総重量2165gに調整する)	

●焼皮種配量

羽二重粉	100g
水	800g
上白糖	180g
薄力粉	600g
他に、栗葉、松葉串を用意する。	
▼栗ペースト（冷凍栗きんとん50）は、マルヤ扱い。	

◆仕上げ方

- ① 栗上り羊羹配量①の水と白双糖を火に掛け、溶かして冷ましておく。
- ② ②の栗ペーストと薄力粉を混ぜ合わせる。
- ③ そこへ、①の蜜を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ④ ③の総重量が2165gになるように③

私の逸品（一言）

「栗味を前面に出した、上生菓子扱いの可能な栗菓子です。やや大きめにインパクトを出しました。」

栗餡はやや軟らかめで、成形しやすいように白並餡を入れていきます。ヘラ目を入れてバーナーで焼いて仕上げたので高級感も出ます」

●純栗餡配量

栗肉	1000g
グラニュー糖	500g
(生栗を30分蒸して身を出し、砂糖篩程度の篩で裏漉しし、砂糖を加えて練り上げる)	
●栗餡配量	
純栗餡	1000g
白並餡（手）	300g
他に、小豆並餡（配糖比60）を用意する。	

◆仕上げ方

- ① 栗餡と白並餡を混ぜ、サワリで火取り冷ます。
- ② 冷めたら、栗餡20gで中餡22gを包餡する。
- ③ ※餡を一日おくとバサついて成形しづらくなる。
- ④ 栗形に成形し、ヘラ目を入れてバーナーで焼き色を付けて仕上げる。

国内産米一本!!

まじめに米粉!!

株式会社 ほくりく製粉

石川県金沢市ニツ寺町イ61番地1 TEL 076-267-3586 FAX 076-267-6312

ホームページもご覧ください。

ほくりく製粉 検索

www.hokurikuseifun.jp



- ⑤ の調整水を加える。
- ⑥ 濡れ布巾敷きのセイロウを空蒸ししてから④の生地を流し、30分蒸す。
- ⑦ 蒸れた上り羊羹をボウルに移し、よく混ぜ合わせて羊羹舟に流す。
- ⑧ 冷めたら任意の大きさ（棹状）にカットする。
- ⑨ 一方では、焼皮種配量の羽二重粉を水の半量で溶く。
- ⑩ これを鍋に入れて火に掛けて返す。
- ⑪ 残りの水と上白糖を加え混ぜる。
- ⑫ 薄力粉を混合して調整水を加えて硬さを調整し、
- ⑬ 弱火で調整した平鍋で小判形に焼く（両面）。
- ⑭ 角切りにした上り羊羹に巻き、栗の葉で巻いて仕上げる。