

可愛らしいハロウインの 煉切細工6品の提案!



制作／仲嶋真輝

協力／五香 青柳 (千葉・松戸市)

作者より

「可愛い仕上げの煉切は、初めは抵抗感がありますが、やってみると意外と簡単です。製品はインパクトがあるので若い客層にアピールする一方、お茶の先生にも人気です。また『ジャックオーランタン』では、南瓜餡を使った煉切餡も提案しました。ぜひチャレンジしてください」



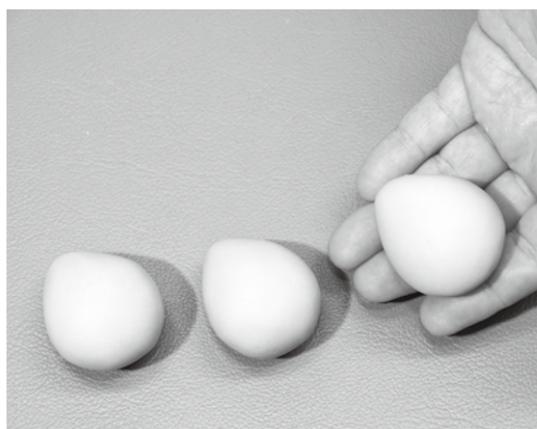
魔女の コウモリ

(仮称)

●煉切餡、小豆中綿餡、黒胡麻、薄く流した薄紅・紫色羊羹を用意する。

◆仕上げ方(写真参照)

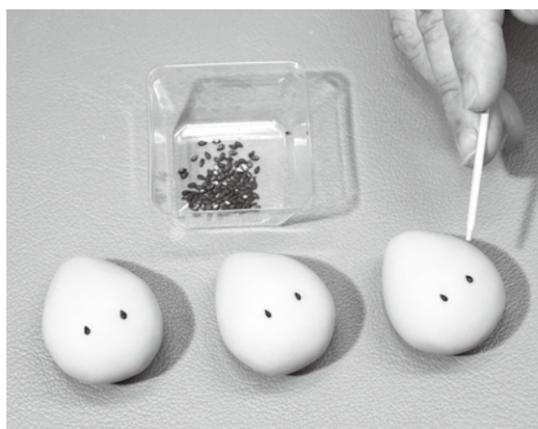
① 薄紫色に染めた煉切25gで中綿13gを包み、卵形に成形する。



③ 定位位置に薄紫色煉切製の耳を付け、菊の抜き型で口模様を付ける。



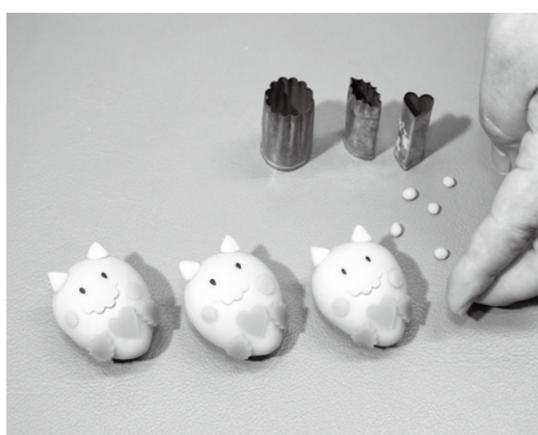
② 表面に黒胡麻で目をつける。



④ 小丸にした薄紅色煉切を指先で押し、頬を付ける。



⑤ 腹部にハートで型抜きした薄紅色羊羹を付け、紫色羊羹製の羽(椀型)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

石川県金沢市二ツ寺町イ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