

春爛漫

新味覚・新趣向 の桜餅



作品編

岡本伸治（夢菓子工房ことよ）
高橋巧典（花扇）

工程編

増田章太郎（大門岡塾）
猪子俊太（東京製菓学校）

桜餅は雛祭りの頃から桜の咲く季節までの爛漫の春を代表する和菓子である。その種類は焼き皮製や道明寺製、餅製など地域ごとに多様だが、他にもバリエーションを増やして花見の季節を迎えてはいかがだろうか。本特集では新味覚・新趣向の桜餅の数々をアイデアあふれる技術者の面々にご制作いただいた。ご参考にされたい。

▼カラー50ページ参照



制作／増田章太郎
協力／大門岡塾（千葉・市川市）

増田さんが語る製品の特徴

無地の生地の上に桜花と桜葉ミンチ入りの共生地を薄く流し合わせた2層の製品です。モチモチした食感でほんのりとした甘さが特徴の、桜の花が舞い散るイメージにした桜餅です。

●生地配量

① 上粉	473g
① 浮粉	143g
① 上白糖	550g
② 熱湯	834g
③ 本葛粉	33g
③ 水	100g
④ 水	200g
⑤ 桜葉ミンチ	15g

（桜葉ミンチは水洗いした塩漬桜葉1束の芯を取り、軽く刻んでから100gの水と一緒にミルサーにかけたもの）

他に、塩漬桜花を用意する。

◆製法工程（写真参照）

① 初めに、生地配量①をボウルで粉体混合する（混ぜたら200gを別ボウルに取り分けておく）。

② そこへ、②の熱湯を加えてホイッパーで手早く混合する。



桜葉ミンチを加えたウイロウ風の桜餅

桜川
（仮称）