

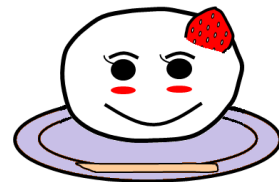
大福、いろいろ作ってみた



和菓子の代表格とも言える大福。今ではいちご大福をはじめとして、何種類ものフルーツ大福が売られています。

今回の「作ってみた」では、無謀にも9種類も作ってしまいました。とはいえ見た目は・・・。和菓子職人さんの技術の高さがよく分かります。

今回の『ニャンズと一緒に反省会』には、たくさんの試食があるのでゲスト審査員を呼びました。



【材料】



だんご粉 200g
(上新粉がなかったので
代わりに)



市販のあずき 200g



砂糖 大さじ4

- ・ 水 340cc
- ・ 片栗粉 適量 (生地が手やまな板につかないように)
- ・ いちごなど中に包むもの
(いちご、キウイ、バナナ、ういろう、おせんべい、ビスケット、
ホワイトチョコ、抹茶粉)

【作り方】

- 1 だんご粉と砂糖を耐熱容器に入れます
- 2 水を何度かに分けて入れながら混ぜます。
200cc入れたぐらいから粉っぽさがなくなります
- 3 よく混ぜた生地を入れた容器にラップをして、
電子レンジ(500w)で6分ほど加熱します
- 4 生地をよく混ぜ、さらに1分ほど加熱。生地の水
分がかなり減ります



5 生地を少し冷ました後、片栗粉をまぶしたまな板の上に置きます

6 生地を自分の好みでいくつかに分けます
(今回は9つ)



片栗粉により生地がまな板にくっつきにくくなります

7 生地を薄く伸ばし、あんこといちごなどの具材を乗せます



あんこのみ



いちご



キウイ



バナナ



ホワイトチョコ



おせんべい



ビスケット



ういろう



抹茶粉

8 生地が破れないように注意しながら包み、完成です



生地が薄くてあんこが
はみ出してる場合も(^^) ;



見た目が上手なもの
あります(^^)v

包むときは水を
少し付けると
生地がうまく
くっつきました♪

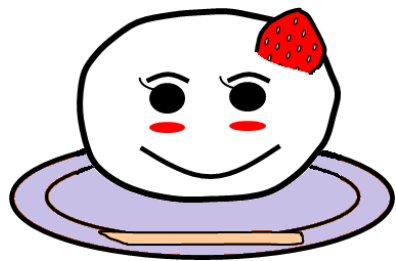


次ページからは
『ニャンズと一緒に反省会』です。
今回はゲスト審査員もいます



【ニャンズと一緒に反省会】

普通の『大福』以外にも、果物やお菓子などを包み、いろいろな大福ができあがりました。ここからは失敗や改善点など、みなさんが作る場合に気をつけた方がよさそうなことを中心に、ニャンズと一緒に反省会を行います。



今回和食を作った人：
だいふくちゃん

審査員長：
ナナちゃん（♀）

審査員：
トムくん（♂）

ゲスト審査員：
こまちちゃん（♀）

【試食開始】



だいふくちゃん

勢いがついて9種類も作っちゃいました



たくさんあるので今回は
助っ人を頼みましたニャ

ナナちゃん



トムくん



「こまちちゃん」ですニャ

こまちちゃん



よろしくお願いしますニャ



だいふくちゃん

なかなか生地の粉っぽさが
抜けなくて焦りました(^ ^;)

どうしたら生地っぽくなったニャ？

ナナちゃん



だいふくちゃん

水を200cc加えたぐらいからです

はじめのうちは手に生地がくっついて
大変そうだったニャ

トムくん



だいふくちゃん

片栗粉をケチったのがいけなかったみたいです

こまちちゃん

その後はうまくできたかニヤ？



生地を薄くのばすのがうまくできませんでした

だいふくちゃん

ナナちゃん



あんこがはみ出してるのがあるニヤ(^ ^;



トムくん

あんこがだいぶ少ないのもあるニヤ (^ ^;;



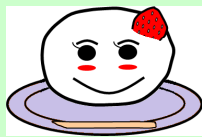
あんこをたくさん入れると生地が破れそうで・・・。
俵型にした方が作りやすいかもしれません

だいふくちゃん

こまちちゃん



断面図を撮るために切ったら
ゆがんじゃったみたいニヤ(^^;



今回はだんご粉で代用したのですが、
上新粉ならひよっとして
もう少し上手にできたかも・・・

だいふくちゃん

ナナちゃん

初めて作ったのだから
うまくできないのは仕方ないニヤ



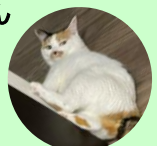
トムくん

練習すればきっと上手になるニヤ



こまちちゃん

芸術品のように作り上げる職人さんはすごいニヤ





だいふくちゃん

食べてみてどうですか？

ナナちゃん



あんこのは定番の味でおいしかったニヤ。
果物のは甘酸っぱくてよかったニヤ

トムくん



ういろう、抹茶粉も「和」同士でよかったニヤ

こまちちゃん



おせんべい、ビスケットはあんこで湿気っちゃってたニヤ。
ホワイトチョコは別々に食べた方がおいしそうニヤ



だいふくちゃん

次に作る時は果物のみにして、
あんこと生地のバランスがよく、
見た目もきれいな大福を作れるようがんばります！

ナナちゃん



応援してるニヤ。
しかしお腹がいっぱいになったニヤ

こまちちゃん



おだんごはお腹がふくれるニヤ

トムくん



こまちちゃんに手伝ってもらってよかったニヤ。
ナナちゃんと2人だと食べきれなかったかもニヤ

ナナちゃん



こまちちゃん、今日はありがとうニヤ

トムくん



また来てニヤ

こまちちゃん



いつでも呼んでくださいニヤ

(※) 実際にニャンズに食べさせているわけではありません。