



◆制作/鹿島青夏

◆協力/東京製菓学校

(東京・新宿区)



デザート感覚のリンゴ羊羹

# アップル羊羹

(仮称)

### 作者より

「リンゴジュースとリンゴの洋酒(カルバドス)を加えた羊羹を型に流し、紅玉リンゴのソテーを埋めました。デザート感覚の羊羹なので小口に切り、上面は生クリームとシナモンを飾って洋風に仕上げます」



### ◆製法工程(写真参照)

① 初めに、リンゴソテー配量のリンゴの皮を剥き、芯を除いて4つに切って食塩水につける。



●リンゴ羊羹配量

① 粉末寒天Z R	100g
② リンゴジュース(100%)	200g
③ グラニュー糖	300g
④ 白並餡	600g
⑤ 水飴	微量
⑥ カルバドス	20g
●リンゴソテー配量	
リンゴ(紅玉)	2個
バター	50g
グラニュー糖	50g
カルバドス	20g

他に、食塩水、生クリーム(少量の砂糖を加えてホイップする)、シナモン(粉末、スティック)を用意する。  
▼粉末寒天Z Rは、伊那食品工業扱い。

② これを4枚のくし切りにする(約1.5cm幅)。  
※やや厚めにしてシャキシャキ感を残す。



③ 熱したフライパンで少量のバターを溶かしてリンゴを炒める。表面がしんなりしたら残りのバターを加えて溶かす。



④ グラニュー糖を加合し、うっすらときつね色になったらカルバドスを加えてフランベする。消火してパットにかけて熱を抜く。



⑤ 別に、リンゴ羊羹配量①の粉末寒天を手坊主の水に散らし入れる。



葛を見つめて一五〇余年  
日本の美味しさと  
心を伝えていきたい



吉野本葛

# 天極堂

稀品山城  
上品野城  
古製特吉葛  
極特吉葛  
わらび粉

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成十九年七月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可をいただきました。



どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社  
**井上天極堂**  
ISO9001取得(本社・榎原工場)

●本社  
〒639-2251  
奈良県御所市戸毛107番地  
TEL 0745(67)1665 FAX 0745(67)0688  
●榎原工場(営業部)  
〒634-0833  
奈良県榎原市忌部町321番地  
TEL 0744(20)2601 FAX 0744(20)2521