





●の菊花を入



沸騰した蜜に❸の



※着色は煮詰める前に行う 菊花入り



81 2022.9 製菓製パン

## 国内産米一本!! まじめに米粉!!

片成 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 www.hokurikuseifun.jp

## ▼製法工程 (写真参照)

弁をガクから外す 初めに、蜜漬菊花配量①の菊花の花

冷水に晒して水を切る。

軽く混ぜて再沸騰したら消火する。



菊花を散らした寒氷

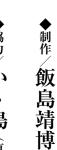
## 菊の雫

(仮称)

| 粉末寒天 (S-6) .......3g | 水......375g | 変漬菊花......375g | 審漬菊花......375g

こでは白と薄紅色の寒氷をつくりました 香りを楽しめるようにした寒氷です。 菊の花を蜜漬と生の花弁で加えて味と

◆協力/いゝ島(東京・葛飾区)



作者より

2022.9 製菓製パン 8()