工程編

◆制作／飯島靖博

◆協力／いゝ島（東京・葛飾区）

菊花を散らした寒氷

菊の雫

（仮称）

作者より

菊の花を蜜漬と生の花弁で加えて味と香りを楽しめるようにした寒氷です。ここでは白と薄紅色の寒氷をつくりましたが、菊の季節には様々な色で仕上げたい製品です。

●蜜漬菊花配量

① 菊花（食用菊）……80g

② 水……1000g
酢……50g

③ 鬼双糖……500g
水……500g

④ レモン汁……15g

●菊花入り寒氷配量

① 粉末寒天（S・6）……3g
水……150g
グラニュー糖……375g

② 蜜漬菊花……10g

③ 菊花……3g
（上がり重量＝490g）

他に、胡麻（白・黒）を用意する。

◆製法工程（写真参照）

❶ 初めに、蜜漬菊花配量①の菊花の花弁をガクから外す。
※菊花は花弁を使う。

❷ ②の酢水を沸騰させ、❶の菊花を入れて1分間茹でる。

❸ 冷水に晒して水を切る。

❹ ③を火に掛け、沸騰した蜜に❸の菊花を加える。

❺ 軽く混ぜて再沸騰したら消火する。

❻ 菊花入り寒氷配量①で錦玉液を仕込み、490gまで煮詰めて篩に通す。
※着色は煮詰める前に行う。

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