

### I-4-5 りんご羊羹

リンゴの利用法として、セミドライに乾燥したリンゴを羊羹に添加して、リンゴの酸味と餡の甘さがよく合う食味の高い西洋風の羊羹を調製した。

#### 1. 材料(羊羹舟 1つ分)

りんご	4つ	(セミドライにしたもの)
糸寒天	6.25 g	
水	250cc	
砂糖	250 g	
こしあん	500 g	
水飴	33.3 g	

#### 2. 下準備

##### ① りんごの乾燥

りんごは皮をむき、4分割して芯を取り、厚手の鍋を用いて無水で加熱する。水分が出てしなりと加熱ができたなら、乾燥機で50℃で4時間乾燥してセミドライにした。1cmの角切りにする。

##### ② 寒天

糸寒天は前夜のうちに寒天を水に浸しておく。

#### 3. 作り方

1) 一晩水漬けした寒天の水気をよく切ってサワリ(または鍋)に入れ、水を加える。

2) 強火にかけて寒天を溶かす。徐々に沸騰してくる。木ベラですくい上げて寒天が完全に溶けたことを確かめてから、砂糖を入れる。

※寒天が完全に溶けないうちに砂糖を入れると最後まで溶けなくて残ってしまう。

3) 再び沸騰し砂糖が溶けたら、目の細かいふるいでこす。

※こすことで、寒天についていたゴミなどが取り除かれる。また、溶けきっていなかった寒天もここで取り除かれる。

- 4) 再び火にかけ、沸騰したところにこしあんを入れ、木ベラで練っていく。木ベラでサワリ(鍋)の底を手前から向こうにこすようにして練る。最初は焦げない程度の強火で練り、煮詰まってきたら焦げやすいので火を弱める。  
※必要以上にヘラ数を多くしない(混ぜすぎない)。混ぜすぎると寒天の凝固力が弱まり、餡などは空気が入りすぎて白っぽくなる。
- 5) 10~15分煮詰めたら、泡の大きさに煮詰まり具合を判断する。最初は小さいが、徐々に大きくなってくる。ここで、セミドライのリンゴを入れ、泡が大きくなってきたら水飴も入れる。水飴が溶けたら火を止める。  
※煮詰めすぎると泡がなくなってしまうので注意する。
- 6) 羊羹舟をさっと水で濡らして布巾で軽く拭き、ようかんを流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

