

夏の和菓子

オレンジと牛乳の寒天づくり



開催日 7月15日(月)
 時間 10:00～12:00
 参加費 1,000円
 参加者 12名
 講師 森敏江

① 蒸し暑い夏は、ひんやり美味しい
 寒天スイーツで乗りきろう！
 作り方はとっても簡単♪
 親子でご参加の方もたくさん
 いらっしゃいました(*^_^*)



② オレンジと牛乳の2層仕立て♪
 まずはオレンジの層から作ろう！
 オレンジジュースに寒天を入れて、
 くつつ煮込んで～★



③ 寒天が溶けたら、
 隠し味の白あんを混ぜま～す♪
 餡子が入ると、濃厚な味わい
 になるんです★



④ 耐熱容器の型に流して、
 少し置いたままに…！
 寒天の力で、
 すぐに固まり始めるよ～♪

⑤ 型の中はこんな感じ♪
 中にクッキングシートで枠を
 作っておくと、引き出す時に便利！



⑥ 寒天は熱が入るとすぐ固まり
 始めるので、作業は手早くね♪
 オレンジジュースのほかにも、
 リンゴジュースなどでも
 作れます★
 お家では好きな味の寒天を
 作ってみてくださいね♪



講師の森先生





⑦

表面に膜が張るように固まってきたら、先生手づくりのオレンジピールを並べていこう♪



⑧

こんな感じ♪
均等に綺麗に並べると、
どこを切ってもまんべんなく
オレンジピールの食感を
楽しめます★



⑨

同じように牛乳の層を作ったら、
冷蔵庫でしばらく冷やして固めます！
その間に、おまけで「ねりぎり」体験♪
粘土細工のように、餡子で成形★



⑩

あっという間に、
かわいいウサギさんが
できましたよ〜♪
食べるのもったいない！



★完成★

⑪

さあ！固まったよ★
いよいよ切り分けます〜！
まっすぐ切るのって
難しい…！



あっという間にできちゃいました！！
試食の時はまだ冷え切っていなかったのですが、
扇風機に当たりながら食べたら絶対至福！！
家でもぜひ作ってみてくださいね〜♪
今回は夏休みとあって、親子の方が多かったの
ですが、もちろん大人の方も大歓迎ですよ〜★
次回（10月14日（月））に、「秋の和菓子作り」
を開催します！何をやるかはお楽しみ。
芋か、栗か、はたまたま…。
季節を感じる一品を、また作りましょう〜☆