

こしあんの作り方



【材料】1人分

(出来上がり約 200g)

- ・小豆 : 100g
 - ・砂糖 : 100g (または生餡の 60%)
 - ・水 : 適量
- (重曹 : 0.7g)

※小豆は事前の浸水の必要はありません。

※こしあん作りには

裏漉し網が 2 枚必要です。

- ・目の粗いタイプ
 - ・目の細かいタイプ
- (メッシュ 50 以上)

③ 吸水と洗切り (目安時間 : 40 分)

1. 小豆を洗い、鍋に水と小豆を入れ、**中火**にかける
2. 沸騰し 3~5 分経過後、**冷水を加え、湯温を 60℃以下に下げる**
(冷水を加えることをびっくり水と呼びます)
3. 加えた水と同量程度の湯をすくい、取り出す
4. 2~3 の作業を 2~4 回繰り返す
 - ・小豆は次第に膨らみ、ゆで汁が次第に濁る (これがタンニン)。
 - ・皮が張り、豆が充分に膨れたら OK です
5. 小豆をざるにゆでこぼす (**洗切り**)

② 柔らかくゆでる (目安時間 : 30 分)

1. 鍋に小豆とかぶる量の湯を入れ、火にかける。
2. 沸騰したら重曹を入れ、弱火にする (あれば落し蓋)
豆が柔らかくなるまで、ゆでる
3. 途中で湯量を確認する
豆の頭が湯から出そうな時はお湯を足す
4. 豆が柔らかくなったら火を止める
時間がある際は、蓋をして蒸らす (15 分)
(蒸らすことで、小豆の皮が柔らかくなります)

③ 裏漉しする

1. 裏漉し 1 回目 (皮と呉に分ける)
2. 裏漉し 2 回目 (細かいメッシュで漉し、滑らかにする)
3. 水にさらす (**上澄み液が透き通るまで、計 3 回**)
水を加え、あんを沈殿させ、上澄み液を捨てる。
4. 絞る
さらし布にあんを入れ、固く絞る⇒生餡が出来上がる

④ 練る

1. 鍋に砂糖を入れ、生餡の 1/3 量を加え、弱~中火にかける
2. 砂糖が溶け、水分が出てきたら、生餡 1/3 を加えよく練る
3. 残りの生餡を入れ、ぽってりとした状態になるまで練り上げる
4. あんをバットにあげ、冷ます、