

桜餅 長命寺

スチーマーモード



●材料 < 20 個分 >

上南粉	22 g
上白糖	31 g
薄力粉	100 g
水	200 g
食紅	

こしあん	500 g
桜の葉（塩抜きする）	20 枚
桜塩漬け	20 個

●作り方

- ① 上南粉と水（60 g）を少しずつ加えながら入れます
※この時に使用する水に食紅を溶かしておく
- ② 上白糖、薄力粉をそれぞれぞふりい合わせる
- ③ ①に②と残りの水（140 g）を少しずつ加え混ぜる
- ④ 粉が溶けて滑らかになるまで良く混ぜる
- ⑤ 30分程置いて馴染ませる
- ⑥ 焼き皿にオーブンシートをひいて生地を流す
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する（モード 1）
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ ⑧の粗熱を取る
- ⑩ こしあんを25 g 位の俵に丸めておく
- ⑪ あんに生地を巻き、桜の葉塩漬けを巻く



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	130℃	6分	—	弱	1/1焼き皿



上南粉は「ダマ」になりやすいので、水は少しずつ、ていねいに溶かします。
食紅は色が付きやすいので注意して入れて下さい。