

# えひめスイーツコンテスト2017



## 一般部門 伯方塩業賞

### タイトル おみかん饅頭(まんじゅう)

#### 材料(6人分)

##### □ジャム

河内晩柑 適量

グラニュー糖 河内晩柑正味の重量の2分の1

<※保存時の注意>

砂糖の量が少ないため、必ず冷凍保存。

##### □生地

水 15g

上白糖 35g

ベーキングパウダー 1g

(蒸し物用)

愛媛県産小麦粉 50g

自家製河内晩柑ジャム

大さじ2杯

こしあん 150g

けしの実 少量

色粉(赤・黄・緑) 少量

#### 作り方

##### □ジャム

- ① 河内晩柑の上下を落とし、皮を上から下へそぎ落とす。果肉も袋から1つずつ取り出す。残った果汁を手でしぼってから袋は捨てる。
- ② 沸騰したお湯に皮を入れてゆでこぼす。3回繰り返し、3回目は十分にやわらかくなるまで煮る。
- ③ ②をざるに上げて、うす切りにする。
- ④ 鍋に皮、果肉、果汁とグラニュー糖を入れてまぜ、強火～中火で煮る。

##### □饅頭

- ① こしあんに河内晩柑ジャムをまぜ、1個25gにまるめておく。
- ② 小麦粉とベーキングパウダーをふるっておく。
- ③ 水と上白糖をまぜる。色粉(赤・黄)も入れて、オレンジ色にする。けしの実も入れてまぜる。
- ④ ③の中に②を入れてまぜる。
- ⑤ 小麦粉をしいたバットに④の生地を取り出し手でこねる。15gずつ6個に分けて丸める。余った生地に緑の色素で着色する。
- ⑥ あんを包む。くぼみをつける。
- ⑦ 緑色の生地でヘタと葉をつける。
- ⑧ 蒸し器に並べ、霧を吹き、蒸気のあがった蒸し器で10分ほど強火で蒸す。