



煉りきり へら切菊の作り方

●材料●1人 6個 (1個40g)

煉りきり白餡 (1個25g)	150g
中餡 (1個15g)	90g
色粉 赤色	
三角棒	



①白練り切りを少し残してして残りは赤色で淡いピンクに染める



②ピンク生地をまるく平たく伸ばし中央に白生地を重ねる



③白生地の方を内側にして餡を包む



④左手の指先で回しながら三角棒で花びらの模様をつけていく



⑤ほおづきの黄色生地の中から菊の芯をつける



煉りきり ほおづきの作り方

●材料●1人 6個 (1個 40g)

煉りきり白餡 (1個25g) 150g

中餡 (1個15g) 90g

色粉 赤色、黄色

ハンカチ

根昆布 →



①黄色と朱色に色付けする

②黄色生地を丸く平たく伸ばし中央に深めにくぼみをつける

③くぼみに朱色を入れ平らにし朱色を内側にして餡を包む



④朱色がぼかしたように浮き出る

⑤ハンカチに包み箸で茎の部分の溝をつけ巾着に絞りハンカチのシワをつける

⑥昆布をハサミでカットする



⑦くぼみの部分に昆布をさす

