



まるで宝石 キラキラ琥珀糖

砂糖を使ってお家で簡単宝石のような琥珀糖づくり

乾燥させるとシャリシャリになって食感も楽しいよ！！
色んな食紅を使えば、君だけのオリジナルの宝石が完成！！

材料5人分

- グラニュー糖 300g
- 水 200ml
- 好きな色の食紅 少量(100均で購入)
- 粉寒天 4g

作り方

1. 小さじ1程度の食紅に少量の水を入れて、好みの濃さになるよう調整する。少しずつ入れたほうが調整しやすい。
2. 鍋に水と粉寒天を入れて、よく混ぜます。混ぜたら中火にかけ、しっかり溶けるまでかき混ぜながら加熱する。
3. 粉寒天が溶けきったらグラニュー糖をいれ、焦がさないように注意しつつ、かき混ぜる。※底からしっかり混ぜないと焦げる！
4. 3がトロっとしてきたらクッキングシートを敷いたバットに流し込む。
5. 4に粘り気が出てきたら、色付けのタイミング。竹串などを使って好きな模様になるよう色付けしていきます。
6. 1週間程度、乾燥させて表面がシャリシャリになったら手でちぎって完成！



MEMO

琥珀糖の歴史は江戸時代にまで遡ります。京都で旅館を営んでいた美濃屋太郎左衛門という人物が寒天を生み出し、そこから砂糖と寒天を合わせて作ったのが始まりで、近年では見た目が鮮やかで美しいため「WAGASHI」としてアメリカでブームも起きています。今や海を渡り愛される琥珀糖の歴史に思いをはせながら、あなただけの琥珀糖づくりにチャレンジしてみたいかがでしょうか。

体験



知識



カテゴリ



調理時間



人数



費用

