

# こめて弾力を楽しむ 珈琲の香りを

千代田行磨



## ●珈琲葛餅……………3~4人分

- ①使用するすべての材料を用意する
- ②水220ccを沸騰させ、行磨ブレンド11グラムを使用し珈琲を入れる  
事前に行磨流アイス珈琲を上記割合で作って冷蔵庫で2時間程度熟成しておく
- ③アイス珈琲を冷蔵庫から取り出し、常温になったら、葛粉を加えよく溶かす  
(珈琲が冷たいと葛粉と混じり難くダメも出来やすい)
- ④茶漉しなどで裏ごしをする
- ⑤グラニュー糖を加え混ぜ溶かす(グラニュー糖はあっさりしているので珈琲には最適です)
- ⑥片手鍋に入れ、ヘラ等を使って中火より弱めの火で焦がさないように練りあげる。始めは濁っていますが、固まりが少しずつでき、やがて一つにまとまり、しばらくすると透明感が出てきます。より透明感が出ると練りあがりとなります(ヘラは底が斜めになった物が使い易い)
- ⑦氷水の中へ、スプーンを使って適当な大きさにすくって入れて冷やす
- ⑧冷えたら水を切りながらすくい取り、容器に入れて出来上がり

岩永梅寿軒 七代目当主 監修

### 材料

- ・行磨ブレンド 11グラム (軽量スプーン1.1杯分)
- ・葛粉 40グラム
- ・グラニュー糖 10グラム
- ・水 220cc
- ・珈琲用クリーム 適量
- ・黒蜜 適量
- ・氷水
- ・適当な容器

### 召し上がり方と注意

まずそのまま召し上がって下さい。クリームや黒蜜をお好みで

\* 今回の葛餅は糖類が少ないため、冷蔵庫の保管には向きませんのでご注意ください。また、出来上がり直後に召し上がるのが一番おいしくいただけます。葛餅は、葛粉と甘藷澱粉とでブレンドされたものでも作ることが出来ます

