

# 中華まんの生地

## 材料

10個分

- 薄力粉 160g
- 強力粉 40g
- ベーキングパウダー 2g
- ドライイースト 6g
- グラニュー糖 20g
- ラード 10g
- 温水 約100cc

## 作り方

1. 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーとグラニュー糖のはんぶんをボウルに入れておく。
2. 別の小さなボウルに残りのグラニュー糖、イーストを入れて温水の内60ccを入れてよく混ぜる。
3. 1に2を入れて残りの水のうち30ccを入れて粉に水分がいきわたるように混ぜる。固ければ水を少しずつ足す。ひとまとまりになれば台に出してこねる。※赤い生地にする場合、後で入れる30ccの水の代わりにケチャップ30ccを入れる。表面がつるっとしたらボウルに戻してラップをして一次はっこうさせる。



東京山手調理師専門学校

# カスタードあん

## 材料

カスタードあん1.4kg分

- グラニュー糖 600g
- 薄力粉 20g
- カスタードパウダー 60g
- コーンスターチ 40g
- スキムミルク 10g
- エバミルク 170g
- 卵 8個
- とかしたバター 100g

## 作り方

- ボウルにグラニュー糖～スキムミルクを入れて混ぜる。エバミルクと卵を入れてよく混ぜる。
- 1を一度あみでこしてからバターを入れて混ぜる。
- バットなどに流してラップをし、蒸し器で20分蒸す。全体を混ぜてふたたび10分蒸す。固まるまでくりかえす。またはレンジにかけられるボウル（ガラス製など）に入れて、何度かに分けて混ぜながらかねつする。
- かたまれば、ひろげてさます。



東京山手調理師専門学校