株式会社ムサシノ建設「人と環境にやさしい暮らしの情報紙」

No.175 2020.10

地熱の家 どっとこむ

地熱の家埼玉体感ハウス
株式会社ムサシノ建設
〒362-0032 埼玉県上尾市日の出 3-3-20
TEL:048-772-7123 FAX:048-772-2123

いつでもさわやかな環境を 自然の力で実現する 地熱の家

スイーツ作りが好きな方でも栗スイーツは時間がかかるためになかなかできない方も多いと思います。しかしおうち時間が長くなりがちな今年はチャンス！手作りの美味しい栗スイーツを堪能してみては？

栗スイーツレシピ

栗の渋皮煮

～参考～
栗の渋皮煮 https://cookpad.com/recipe/1576260
ブランデーケーキ https://cookpad.com/recipe/1576294



材料
栗 あるだけ
重曹 少々
砂糖 栗正味の40～50%
ブランデー お好みで

① 栗を熱湯につけてしばらく置く。

② 栗を触れるようになったら、渋皮を傷つけないように鬼皮を剥いて水に浸ける。

③ 鍋に 2 の栗とたっぷりの水を入れ、重曹を少量加えて火にかける。沸いたら沸騰しないように弱火で約 20 分加熱する。

④ ザルにあけて、鍋を洗う。すぐに栗を鍋に戻し流水で水がきれいになるまで洗う。

⑤ ③と④を 3 回繰り返す。

⑥ 水に浸けたたまま、栗の表面を指で軽くこすって渋皮の筋を取り除く。



⑦ 栗を鍋に戻し、栗がかぶるくらいの水と砂糖を加えて火にかける。

⑧ 最初は中火で砂糖を溶かし、その後は弱火で 1 時間ほど煮込む。

⑨ 火を止めて一晩寝かせる。

⑩ 翌日、とろ火でシロップが 2/3 量になるまで煮込み、お好みでブランデーを加えて完成♪

栗の渋皮煮 de 贅沢ブランデーケーキ



材料（パウンド型 1 本分）
《栗ペースト》
栗の渋皮煮 100g
牛乳 50ml

《仕上げ》
渋皮煮シロップ 大さじ 3
ブランデー 大さじ 3

《生地》
無塩バター 100g
砂糖 40g
卵 M 2 個
渋皮煮シロップ 大さじ 1～2
小麦粉 70g
アーモンドプードル 30g
ベーキングパウダー 3g
栗の渋皮煮 100g

① 生地用の渋皮煮を半分～1/4 ぐらいの大きさに切って、ブランデー（分量外）に浸しておく。

② 小麦粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

③《ペースト》渋皮煮に牛乳を加えて、フードプロセッサーにかけてペースト状にする。

④《生地》室温に戻したバターとペースト 100g を混ぜて、砂糖を加えてふわっとするまで混ぜ合わせる。

⑤ ④に溶き卵を 3～4 回に分けて加えて、その都度よく混ぜる。シロップも加える。

⑥ 粉類を加え、ゴムべらでサックリと混ぜ合わせる。

⑦ ①の栗（汁気を切る）を加えて、粉気がなくなるまで混ぜる。

⑧ ⑦を型に流し入れて、中央をくぼませるように表面をならす。

⑨ 180℃のオーブンで約 50 分焼く。10 分経ったところで、生地の中央にナイフ等で切り込みを入れる。

⑩《仕上げ》シロップとブランデーを合わせたものを焼きあがったケーキが熱いうちにたっぷり塗って染み込ませたら完成♪