



【材料】

- 白玉
白玉粉 16g / 絹とうふ 129g / 金ごま 30g / はちみつ 3.3g
 - さつまいも白玉
白玉粉 8g / さつまいも 8g / 絹とうふ 6g / 水 少々
 - ★しょうゆ・みりん / 各 3ml / 片栗粉 3g / 砂糖 6g / 水 15ml / 金ごま油 1ml
 - ごまアイス
卵 5g / 砂糖 1.2g / 黒ねりごま 1.8g / はちみつ 1.8g / 生クリーム 12.5ml / 金ごま油 小さじ 1
- 玄米ブラン 10g
ミントの葉 1枚

【手順】

- 白玉
 1. ボウルに白玉粉と豆腐を入れ混ぜ、なじむまで冷蔵庫で冷やす。
 2. ねりごまとはちみつをまぜて冷凍庫で凍らす。
 3. 1で2を包みお湯でゆがく。
- さつまいも白玉
 1. さつまいもをゆで裏ごしする。
 2. さつまいもと白玉粉ととうふを混ぜ耳たぶくらいにする。
(かたい時は水を加えてなじむまで冷やす)
 3. ★を火にかけてろみが付いたら荒熱をとり冷凍庫へ (金ごま油は火を止めてから入れる)
 4. 2で3をつつみお湯でゆがく。
- ごまアイス
 1. 卵黄・はちみつ・黒ねりごまをまぜる。
 2. 卵白・砂糖でメレンゲをかために作る。
 3. 生クリームを合わせる。
 4. Bの1/3を1に加える。
 5. 4に3をあわす
 6. 5と残りのメレンゲをあわせ冷蔵庫へ

【企画主旨】白玉を使いごまの味の変化を作りたかったので

【商品コンセプト】五感で楽しむごまづくりサンデー

【商品ターゲット／ポイント】2種類の白玉で違ったごまの風味を楽しめごまアイスに金ごまあぶらをかけて食べることで変化も楽しめます。