安納芋スイートポテト・シルクスイート芋ようかん　レシピ

１　スイートポテト（安納芋）20個分　2,000g

１）安納芋台角煮配合

安納芋角煮　　20個

水　　　　　　500cc

砂糖　　　　　250ｇ

２）ペースト生地

　　安納芋　　　　1,000g

　　砂糖　　　　　250g

　　卵黄　　　　　3個

　　バター　　　　30g

　　生クリーム　　30cc

　　塩　　　　　　少々

1. 芋の皮を剥き、角煮用とペースト生地用に切り分ける
2. 角煮を作る

→砂糖は100ｇと150ｇで２回に分けて入れることで芋の煮崩れを防ぐ

1. ペースト生地の芋を蒸し、つぶして材料と混ぜる
2. 角煮の上にペースト生地を絞り、上にはけで卵黄を塗って15分程度焼く

２　芋ようかん（シルクスイート）1,300g

　　シルクスイート芋　　1,000g

　　砂糖　　　　　　　　200g

　　塩　　　　　　　　　少々

1. 芋の皮を剥き、蒸す
2. つぶして砂糖・塩と混ぜる
3. 熱いうちに型に入れる

→熱いうちに型に入れないと固まらなくなる