

## <南瓜団子>

	1人分
南瓜(生)	40g
バター	南瓜(加熱後)重量の10%
片栗粉	南瓜(加熱後)重量の13%
トレハロース	南瓜(加熱後)重量の15%
	(砂糖の場合は7%)

	<たれ>	1人分
A {	水	12g
	砂糖	1.8g
	濃口醤油	1.2g
	ソフティア	0.3g
		(片栗粉でも良い)

## <作り方>

- ①南瓜を蒸す
- ②ボールに①の南瓜を入れ重量を計る
- ※この時、蒸し上がりの南瓜の重量が加熱前の南瓜の重量より重たい場合はレンジで加熱し水分を飛ばす
- ③②にバターを加え南瓜の余熱でバターを溶かしながら南瓜をつぶす
- ④③に片栗粉、トレハロースをまんべんなく振り入れよく混ぜる
- ⑤お好みの大きさに丸めホットプレートで焼く
- ⑥鍋にAを入れ火にかけ、沸いたらソフティア(水溶き片栗粉)を加えよく混ぜとろみをつける
- ⑦⑤の団子に⑥をかける

## <南瓜羊羹>

	1人分
南瓜	40g
お湯	20g
砂糖	6g
かたまるくん	0.3g
	(粉寒天で代替え可。 お好みの固さで加える)

	<たれ>	1人分
B {	水	24g
	砂糖	4g
	濃口醤油	1.6g
	ソフティア	0.6g
		(片栗粉でも良い)

## <作り方>

- ①南瓜を蒸す
- ②①の(南瓜+お湯)で60gになるよう計量する
- ③ミキサーに熱々の②と砂糖、かたまるくん(粉寒天)を入れミキサーにかけきれいなペーストにする
- ④③を型に流し冷やし固める
- ⑤鍋にBを入れ火にかけ、沸いたらソフティア(水溶き片栗粉)を加えよく混ぜとろみをつけ冷やす
- ⑥④を切り分け器に盛り、⑤をかける