

アーモンドスノースウィーツ

材 料

グラニュー糖	200 g
アーモンドホール	200 g
水	少々



★★作り方★★

- ① グラニュー糖を銅鍋に入れ、少量の水を加え加熱する。このとき基本的に強火。
- ② 温度計(200 度計)を入れ、温度を測る。銅鍋のふちに、糖液が跳ねこんだときは、水で濡らしたハケを使い、こすげ落とす。
- ③ 115 度になったら火を止め、アーモンドを加える。このとき、素早く木ベラに糖液を絡める。
- ④ 素早く、力強く混ぜ続けると、砂糖の再結晶化が始まります。一つ一つがバラバラに乾いたようになるまでかき混ぜる。くっついたアーモンドは手で分ける。
- ⑤ 目のあらいふるい等を使い、鍋の底にたまった砂糖とアーモンドを振り分ける。
- ⑥ アーモンドのみを再び銅鍋に入れ、加熱を再開。火加減は、中火～強火弱。ボールを回転させながら、木ベラですくうようにアーモンドを加熱していく。アーモンド全体が均一にボールに触れ加熱されるように注意。表面の砂糖が加熱によって溶けていく。
- ⑦ 4～5分くらいの時間で半分の砂糖が溶けるぐらいになるように火加減を調節する。溶けた砂糖が茶色くキャラメル状になってきたら火を止め、とっておいた砂糖を半分加える。
- ⑧ 溶けた砂糖に絡めてパットに移し冷やす。
- ⑨ ⑥～⑧をくりかえし行う。このとき 2 度目で砂糖が 2/3、3 度目で 1/4 溶けるようにする。
- ⑩ 「カンッ、ピキッ」という音が聞こえてくる。同じくキャラメル状になったら火を止め、熱いうちに手で剥がしバラバラにして冷やすと完成！