

「規定課題 へら菊」 参考動画 説明

※支給材料

会場校によって支給の仕方が異なります。

※説明①

- 1：練り切り餡をおよそ2等分にします。
- 2：1つは使用しないので、バットに戻します。

※説明②

- 1：練り切り餡を20～30 g 位取り、ぼかし用に濃いピンク色に着色します。
- 2：色見本と同じ色になるように見比べながら着色します。
- 3：着色出来たら、1つ2～3 g 程度に切り分けます。

※説明③

- 1：ぼかし用の濃いピンク色の練り切り餡の残りど、残りの白い練り切り餡を混ぜ合わせます。
- 2：色見本と同じ色になるように見比べながら着色します。
- 3：着色出来たら4等分になるように切り分けます。このときに1つ1つが揃うように丸めて大きさを確認します。

※説明④

- 1：小豆中餡をおよそ2等分にします。
- 2：1つを3等分にし、もう1つも同じ大きさになるように1つだけ切り分けます。
- 3：1つ1つが揃うように丸めて大きさを確認します。

※説明⑤

- 1：淡いピンク色の練り切り餡を3～4 g 位取り、残りを丸めて伸ばし、中央をくぼませます。
- 2：ぼかし用の濃いピンク色をくぼみに埋め込み、取っておいた練り切り餡で裏打ちします。

※説明⑥

- 1：中央から切り始め、1つ1つの花びらが均等になるようにへら目を入れます。
- 2：全部で花びらは16枚になるように仕上げます。