

# 『すずあかねのマスカルポーネ胡麻団子』

東洋大学経済学部総合政策学科  
澁澤ゼミナール 2 年 中村優太

## 〈商品内容〉

・夏苺であるすずあかね特徴の酸味を、あんこの甘さとマスカルポーネのまろやかさを使うことで全体のバランスを絶妙に整えた、夏苺（すずあかね）ならではの一品として提案いたします。

## 〈完成品画像〉



材料	量	値段
白玉粉	30g	45 円
水	25ml	—
こし餡	30g	52.5 円
マスカルポーネ	10g	31.1 円
苺	小 size1 個	(123 円)
白胡麻	約 20g	21.7 円
油	適量	—

1 個あたりにかかる費用 **150.3 円** (苺を含めると 273.3 円。すずあかねの販売金額で計算)

## 〈レシピ〉 [Time : 15 分ほど]

Step.1 白玉粉 30g と水 25g を混ぜ合わせ図



I のようになるまで練ります。

(図 I)

Step.2 サランラップを敷き、その上に【step.1】の白玉の素を丸く伸ばします。



Step.3 手にあんこを平たくのせ、それで苺とマスカルポーネをのせ包みます。



Step.4 【step.2】の白玉の上に【step.3】のあんこをのせて完全に包みます。

⚠️ 中身がででくる状態だと、油の中で破裂する恐れがあるため、完全に閉じ込めるところがポイント！

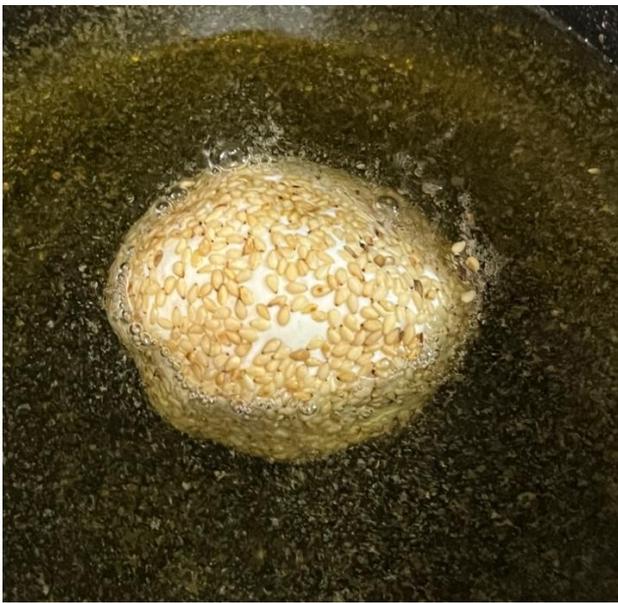


Step.5 【step.4】に白胡麻を全体を覆うようにつけます。



Step.6 170度前後まで熱した油で、【step.5】を3分揚げます。

⚠️ 白玉粉の厚さが少々あるため、油の温度によって揚げ時間を適宜調整



→



Step.7 油をきり、2分ほど粗熱をとって完成！（冷蔵保存可）

