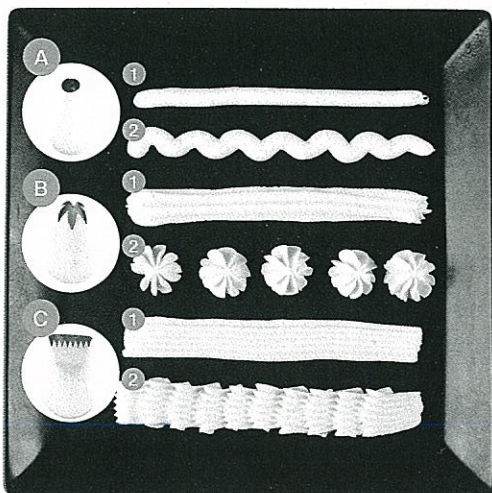


お菓子作りのコツとポイント⑱

絞り方のテクニック

ひとつの口金でいろいろな形に仕上がります



A
丸

- ① 一定の力で絞り出しながら直線にまっすぐ進める。
- ② 一定の力で絞り出しながら同じ間隔の幅に上下させ波のように直線に進める。

B
星

- ① 丸の①と同じ。一定の力で絞り出しながら直線にまっすぐ進める。
- ② 一定量を絞り出した後、力を抜いて真上に上げる。間隔をあけて同様にする。

C
片むかで

- ① 一定の力で絞り出しながら直線に進む。
- ② 絞り出した後両手を左右に動かし、重ねるようにしながら進める。

D
葉っぱ

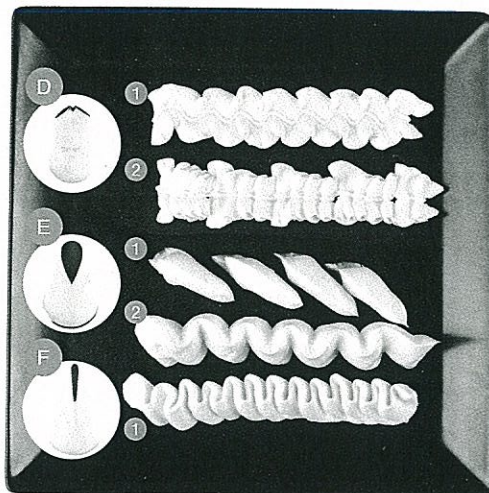
- ① 丸の②と同じ。一定の力で絞り出しながら、同じ間隔の幅に上下させる。
- ② 片むかでの②と同じ。絞り出した後両手を左右に動かし、重ねるようにする。

F
ザントノーレ

- ① 左上から右斜め下へ、一定の力でまっすぐ絞り、少し戻りながら上げる。
- ② 丸の②と同じ。一定の力で絞り出しながら、同じ間隔の幅で上下させる。

E
ハラ

- ① 絞り出しながら、狭い幅で上下させながら直線に進む。



イ
レ
カ
エ

絞り方に慣れておけば
アレンジ力がアップします

シュークリームの生地を作る、ケーキにデコレーションをするなど、お菓子作りでは絞る工程が多くあります。絞るときに使う口金には、小さな穴がたくさんあるモンブラン用や平らに絞れる片むかでなど、さまざまな種類があり、同じ口金でも絞り方によってさまざまな形を作ることができます。初心者なら、直径1cmの丸型と星型の口金さえあれば、ほとんどのお菓子に対応できるでしょう。

基本の絞り方は、一定の力で出し、絞り終わりに力を抜いてすつと引き上げます。線を引くように、波を描くように、または、間隔をあけて点を打つように絞ると、仕上りの印象が変わります。

きれいに絞り出すためには、慣れることが大切です。お皿の上で練習したり、竹串などで下書きをした上に絞ったりすると本番での失敗が少なくて済みます。