

チャレンジ！カルメ焼き2

1. ねらい

昔からある砂糖を使ったお菓子、カルメ焼き。おたまで作る方法が一般的ですが、ここではみんなで作って楽しむために、片手なべとコーヒーカップとシリコン製のおかず入れを使って作ります。重層により、もこもこふくらむ砂糖の不思議を知り、おいしく食べましょう。

2. 用意するもの

ざらめ 卵の白身 重曹（炭酸水素ナトリウム） 輪ゴム ふきん わりばし なべ
ガスレンジ 温度計 0~200度 マグカップ(小) クッキングシート（オーブン用）
アルミホイル シリコン製おかず入れ・・・ココア、抹茶、コーヒーのアレンジも可能

★温度計は、先が割れないよう保護すること（割りばしではさみ、輪ゴム等で固定する。）

3. 作り方

① 器を作る

マグカップにアルミホイルをしき、シリコンのおかず入れをいれます。



② 重曹卵を作る

重曹に卵白を少量加え、シャベット状になるまで練り、グラニュー糖を一つまみ加え混ぜておきます。（めやす：卵白2g、重曹6g、砂糖1g）砂糖は砂糖蜜が固まり始めるきっかけになります。

③ 砂糖蜜を作る

ざらめ 100g 水 60~70cc をなべに入れ、ガスレンジ中火にかけます。温度を見ながらかき混ぜ、ざらめをきちんと溶かします。（温度は110度まではゆっくり上がりますが、110度を超えると急速に温度が上昇する。要注意！！）

④ まぜる



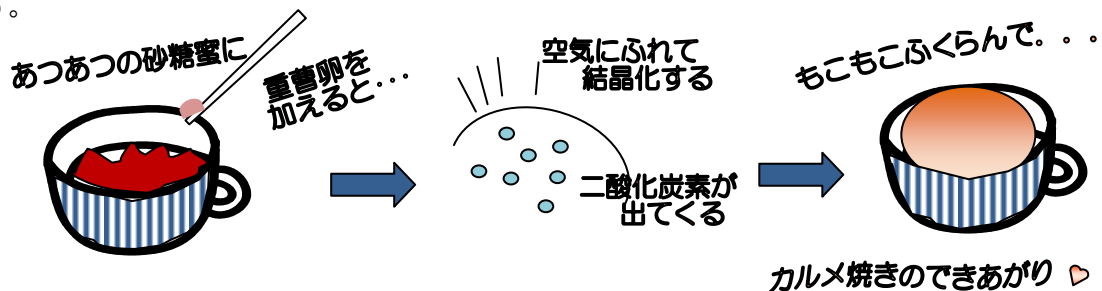
120度~125度になった砂糖蜜を、あらかじめ用意していたカップに流し込みます。重曹卵をわりばしの先にあずき大くらい取り、つぶすようにして、砂糖蜜を20~30回くらいかき回します。色が変わり始めてきたら、ふくれはじめの印です。わりばしを抜いて、静かに待ちましょう。

⑤ できあがり

ふくれ終わったらカルメ焼きの完成です。カップをクッキングシートの上にひっくり返して、おかず入れが冷えるのを待ちます。さわっても大丈夫なら、容器をはずしましょう。

4. わかること 「どうして砂糖がふくらむのだろう」

120度位に加熱した砂糖蜜を冷やすと、フォンダとよばれる細かい結晶となります。カルメ焼きは、重曹（炭酸水素ナトリウム）が熱分解されたときに出てくる二酸化炭素を内部に閉じ込めながら、砂糖蜜が表面から固化（結晶化）していくので、もこもこふくらんで固まるのです。



5. 注意すること

加熱した砂糖は高温になります。こぼして手や服につけないよう気をつけましょう。

参考：もう失敗しません「カルメ焼き」。

<http://www.ajiwai.com/otoko/make/karumeyaki.htm>