

Sweet Potato and Matcha Kintsuba Sweets

Takuji Takahashi

Kinobu, Kyoto
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador



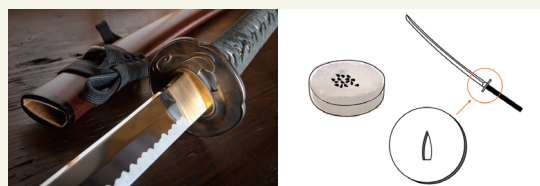
Serves 4

2 sweet potatoes
30 ml maple syrup (or honey, or the like, diluted with water)
80 g wheat flour
120 ml water
20 g granulated sugar
10 g matcha

1. Bake the sweet potatoes for 40 minutes in a 120 degree Celsius oven.
2. Peel the baked potatoes, cut them up, put the pieces in a container, and mash them with a spoon, getting rid of any spaces between them.
3. Then use the tip of the spoon to make cuts across the surface so that the maple syrup, which you now pour over it, can seep in.
4. Cover it in plastic film, place a weight on top of it, then chill it in the refrigerator for about 3 hours.
5. Remove it from the container, and cut it into bite-sized squares.
6. For the topping: mix the flour, water and granulated sugar well.
7. Put some salad oil in a frying pan, and put it over low heat. Dip just one face of the sweet potato square in the mixture and cook it. Do the same for the remaining five faces.
8. Arrange all the squares in order, then use a tea strainer to sprinkle the matcha over them, and you're done.

About "Kintsuba"

"Kintsuba" is a confectionery originated in Edo (former name of Tokyo) in the 18th century. The name derives from its resemblance to the handguard of sword, which is called "Tsuba". Kintsuba in this recipe is square but the original Kintsuba is said to be round like the "Tsuba".



มัทจะคินสึบะ (มันเทศบดโดรยพวงชาเขียว)

ทาคุจิ ทาคาฮาชิ

คิโนะ เกียวโด
กุตสึบกวโมตริตานการเพยเพรอาหารญี่ปุ่น



ปริมาณสำหรับ 4 ที่

มันเทศ 2 หัว
น้ำเชื่อมเมเปิล 30 มล.
(อาจใช้น้ำผึ้งหรือจางแทนได้)
แป้งสาลี 80 กรัม
น้ำ 120 มล.
น้ำตาลทรายขาว 20 กรัม

มัทจะ (พวงชาเขียว) 10 กรัม

1. อบมันเทศที่ 120 องศาเป็นเวลา 40 นาที
2. ปอกเปลือกในข้อ 1 หั่นให้ขนาดพอเหมาะใส่ในภาชนะ แล้วใช้ช้อนบดให้เนียนจนไม่เหลือชิ้นส่วน
3. ทำพวงชาให้มันเทศเพื่อให้อร่อยและชุ่มชื้นทั่วทั้งก้อนแล้วราดน้ำเชื่อมเมเปิล (อาจใช้น้ำผึ้งหรือจางแทนได้)
4. คลุมด้วยเรปแล้ววางบนกระดาษซับมัน รอให้เย็นตัวลงแล้วจึงค่อยนำไปแช่ตู้เย็นประมาณ 3 ชั่วโมง
5. นำออกจากภาชนะ แล้วตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนาดพอดีคำ
6. ทำแป้งทอด : ผสมแป้งสาลี น้ำ และน้ำตาลทรายให้เข้ากันดี
7. ใส่น้ำมันลงในกระทะแล้วอุ่นด้วยไฟอ่อน แล้วรุ่มข้อ 6 ลงในส่วนผสมข้อ 5 ที่ละด้าน จากนั้นทอดให้ครบทุกด้าน
8. วางเรียงข้อ 7 ให้ติดกันจนไม่มีความชื้นแล้วใช้ที่กรอกชาโรยมัทจะ (พวงชาเขียว) ด้านบนก็เป็นเสร็จเรียบร้อยแล้ว

About "Kintsuba"

เกี่ยวกับคินสึบะ

คินสึบะ คือการนำมันเทศมาอบและบดรวมกับชา 18 ในสมัยเอโดะ (โตเกียวในปัจจุบัน)

ชื่อของขนมมาจากลักษณะของคินสึบะ ที่เป็นรูปทรงคล้ายกับถ้วยชา

ในวิธีทำนี้ ตัวขนมจะเป็นสีเหลือง แต่หากตามสูตรดั้งเดิมแล้วจะเป็นลักษณะกลมคล้ายคินสึบะที่เป็นรูปทรงคล้ายถ้วยชา

