

ワンポイント

トレハを加えると、わらび餅の透明度が高まり、やわらかく、つるんとした喉越しに仕上がります。また、並餡の甘味も適度に整えます。冷解凍後も餅の透明感は失われず、水持ちのよい柔らかい状態を保ちます。



わらび餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

三五〇個分

【餅生地】

わらび粉	五三〇g
上白糖	一・二kg
トレハ	一二〇g
水(一)	三kg
水(二)	六〇〇g

【仕上げ材料】

小豆並餡 [*] 1	適量
きな粉	適量

*1. 小豆生餡(北海小豆生豆四分)一〇・三kg、白双糖六・一kg、トレハ六六〇g、水二・五kgで糖度五二%まで炊き上げる。

【作り方】

【餅生地】

- ① わらび粉を水(二)で溶く。
- ② Aを水(一)で溶かし、糖度四〇%まで煮詰める。
- ③ ①に②を加え、本がえしする(透明になるまで炊く)。

【仕上げ】

包餡(皮十二g、中餡二〇g)し
(冷凍可)、当日の朝、きな粉をまぶす。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2009 24.04(㊦)3 トレハの四季 和55

