

初笑い

初春の来客にめでたし お題にちなんで初笑い

製作協力／全国菓子研究団体連合会会長 全国二六会連合会会長 西尾智司



【材料】一〇個分

●薯蕷生地

つくね芋	三六〇g
上白糖	六五〇g
トレハ	一五〇g
上用粉	五五〇g
バンフキンパウダー	一g

●中餡

白双目糖	九〇〇g
トレハ	一六〇g
ハローデックス	一〇〇g
冷水	八〇〇g
白滝し生餡	二〇〇〇g

●仕上げ材料

食用色素（紅）

【作り方】

- ① つくね芋を卸し金で削り、混ぜた中に上白糖、トレハを入れる。
- ② ①をすり棒で、よく粘りが出るまですり合わせる。
- ③ ②の中に上用粉、バンフキンパウダーを入れ、練り合わせて薯蕷生地を作る。
- ④ 上用粉を手粉にして、薯蕷生地一五gで中餡三〇gを包む。
- ⑤ お多福の木型で型取りし、一〇分間蒸し上げる。
- ⑥ 蒸し上げたエクボの窪みに薄紅を着けて初笑いに仕上げる。

■「トレハ」「ハローデックス」「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。

2005 24.04①3 トレハの四季 和32

