

川辺に草すかし

水玉の渦の輪

夏涼

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】五五個分

●生地

白生餡	七〇〇g
冷水	三五〇g
グラニュー糖	二五〇g
トレハ	一〇〇g
白玉粉	五〇g
冷水	六〇g
山の芋(蒸し)	一三〇g
グラニュー糖	四〇g
トレハ	三〇g
マルトラップ	五〇g
食用色素(青)	適量

●中餡

赤小豆生餡	五〇〇g
冷水	三〇〇g
白双目糖	二五〇g
トレハ	一五〇g
錦玉	適量

●仕上げ材料

【作り方】

- ① 冷水にグラニュー糖、トレハを入れて火にかけ、シロップを作り、白生餡を入れて硬く炊く。
- ② 白玉粉を冷水で練り、蒸し上げておく。
- ③ 山の芋を裏ごしして、グラニュー糖、トレハで練っておく。
- ④ ①に②③を加え練り上げ、上がりにマルトラップを加える。
- ⑤ 本練切が出来たら、三分の二を水色に着色しておく。
- ⑥ 片栗粉(分量外)を付けて、白の一部と水色の練切を貼り合わせる。さらに、水色の上に白練切の小さな丸をはりつけて水玉模様にする。
- ⑦ ⑥を薄く伸ばして長さ一二cm×五cmに切り、中餡二〇gを巻く。
- ⑧ 上に渦の印を押し、錦玉を付けて夏の涼しさに見立て仕上げる。

■「トレハ」「マルトラップ」「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。

2007 24.04①3 トレハの四季 和39

