

寒椿

冬の山雪の中に紅一点の花 目の色染しけり

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】六〇個分

●羊羹

糸寒天

一四g

冷水

五〇〇g

グラニュー糖

三二〇g

トレハ

八〇g

ハローデックス

六〇g

白並餡

六〇〇g

食用色素(本紅・黄)

適量

●中餡

〔黄身餡〕

白並餡

一〇〇〇g

蒸し卵黄身

五個

ハローデックス

八〇g

〔外郎種〕

上用粉

一八〇g

餅粉

五〇g

本葛

一五g

浮粉

一二g

グラニュー糖

三三〇g

トレハ

九〇g

冷水

三二〇g

●仕上げ材料

練切(黄色のしべ、椿の葉)

氷餅

【作り方】

- ① 糸寒天、冷水を火にかけ溶かす。
- ② 溶けたらグラニュー糖、トレハ、ハローデックス、白並餡を入れ煮詰める。
- ③ 煮詰めた羊羹液に本紅と黄色を少々入れて赤くする。
- ④ ステンレス作業台の上にどらさじで一二cmの丸型に流し固める。
- ⑤ 外郎種を蒸したものを中包に使い、黄身餡を包みこんでおく。
- ⑥ ④の羊羹を手に取り⑤を包み手形で五片の花弁に見立てる。
- ⑦ 上に練切の黄色のしべと椿の葉をつけ、氷餅を少々ふりつけ寒の雪が少しついた様に仕上げる。

■「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。

2004 24.04①3 トレハの四季 和24

