

外庭に風に流れる簾水に見立てた

初夏の日差し暑けり

外庭に流れて見える 巻簾は涼しやかな

巻簾

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】五〇個分

●琥珀羹

糸寒天

三〇g

冷水

一二〇〇g

グラニュー糖

一〇五〇g

ゲル化剤*1

八g

トレハ

六〇〇g

ハローデックス

三五〇g

●中餡

白生餡

六〇〇g

冷水

二四〇g

グラニュー糖

二一〇g

トレハ

九〇g

青梅ピューレ

一〇〇g

●仕上げ

羊羹(緑色の青楓の葉)

*1 イナゲルAM-160A

△伊那食品工業株式会社△

【作り方】

- ① 鍋に糸寒天と冷水を入れ、加熱し溶かす。
- ② ①にグラニュー糖とゲル化剤、トレハを混ぜ合わせたものを入れる。
- ③ ②が沸騰したら、ハローデックスを入れて、火を止める。
- ④ ③を一五cm×三〇cmの舟枠に流し入れ固める。
- ⑤ 舟枠から出して、波包丁で簾に切る。
- ⑥ 青梅ピューレ入りの中餡に羊羹で作った緑色の青楓の葉を付ける。
- ⑦ ⑤で⑥を簾風に巻き仕上げる。

■「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。

2006 24.04①3 トレハの四季 和34

