

夏の朝うれしさも一時はかなし朝の花

## 朝の花

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

|        |      |
|--------|------|
| 山の芋    | 一八〇g |
| 上白糖    | 三六〇g |
| トレハ    | 四〇g  |
| 上用粉    | 二八〇g |
| 紫芋パウダー | 三g   |
| 抹茶     | 適量   |

## ●寒天液

|         |      |
|---------|------|
| 糸寒天     | 四g   |
| 冷水      | 二〇〇g |
| グラニュー糖  | 一一〇g |
| トレハ     | 四〇g  |
| ハローデックス | 一〇g  |

## ●中餡

|         |       |
|---------|-------|
| 小豆生餡    | 一〇〇〇g |
| 冷水      | 四〇〇g  |
| グラニュー糖  | 四五〇g  |
| トレハ     | 八〇g   |
| ハローデックス | 五〇g   |

## 【作り方】

- ① 山の芋を卸し金ですり、上白糖、トレハを入れる。
- ② ボールの中でよく粘りが出るまですり合わせる。
- ③ ②の中へ上用粉、紫芋パウダーを入れ練り合わせて生地を作る。
- ④ ③の生地を少量取り置き、残りは上用粉を手粉にして中餡を包み、中央を指先でくぼませ、三角ヘラでスジを花片に形取る。
- ⑤ 少量取り置いた生地を抹茶で着色して伸ばし、朝顔の葉型で抜き、貼り付ける。
- ⑥ 蒸し器で一〇分間蒸し上げる。
- ⑦ 仕上がり寒天液をくぼみに流し、朝露に見立てて仕上げる。

■「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18

