

藤棚の中を通り抜けると

風にゆれて藤の紫はとても明るく美しい

枝垂れ藤

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】四〇個分

●練切

白双目糖……………二三〇g

トレハ……………七〇g

冷水……………二〇〇g

白小豆生餡……………六〇〇g

餅粉……………三五g

A
冷水……………四〇g

山の芋……………一〇〇g

グラニュー糖……………一〇〇g

ハローデックス……………五〇g

食用色素(紫)……………適量

●中餡

白双目糖……………二四〇g

トレハ……………六〇g

冷水……………二四〇g

赤小豆生餡……………五〇〇g

【作り方】

① 冷水の中へ白双目糖、トレハを入れ火にかけ、シロップを作る。

② ①の中へ白小豆生餡を入れ、火取りながら固くしておく。

③ 先にAの材料を練ったものを蒸しておく。山の芋も蒸し、裏ごししてグラニュー糖で練っておく。

④ ②の中へ③を入れてかたく練り、さらにハローデックスを入れて練り上げる。

⑤ 熱が冷めたら半分紫色に着色し、残り半分の白練切と貼り付け合せて中餡を包餡する。

⑥ 三角べらで枝垂れ藤風に形どったものへ筋をつけて、上から切り込み、藤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13

