



トレハの四季 夏

縁側に風をもとめ

氷まくらに涼寒うれし

抽氷まくら

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】羊羹船一枚分 六〇個分

●道明寺入りゼリー

糸寒天	一二g
冷水	六〇〇g
グラニュー糖	三〇〇g
トレハ	二四〇g
寒天製剤* ¹	六g
道明寺三ツ割	一三〇g
柚ベースト	四〇g
カップリングシュガー	六〇g

●外郎

グラニュー糖	一三〇g
トレハ	四〇g
上用粉	八五g
餅粉	二〇g
本葛粉	一七g
冷水	一七〇g
金箔	適量

*1: P G I 四二S

△伊那食品工業株式会社△

【作り方】

- ①糸寒天を水に一昼夜(少なくとも五時間以上)つけておく。
- ②糸寒天と冷水を加熱して溶かし、グラニュー糖、トレハ、寒天製剤を合わせたものを入れて、煮詰める(目安Brix五二%)。
- ③二時間水につけた道明寺を水切りし、一五分間蒸す。
- ④③を②に入れ、柚ベースト、カップリングシュガーを加えて道明寺入りのゼリー液を作る。
- ⑤羊羹舟に流して固めてから五cm×三cm×一cmの長方形に切る。
- ⑥片栗粉(分量外)の上で外郎を麺棒で延ばし、八cm×四cmに切り取る。
- ⑦道明寺入りゼリーを⑥で巻き仕上げて、流れの若楓をかげおしにし、金箔を少し付けて仕上げる。

■「トレハ」「カップリングシュガー」「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40

