



桜餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【作り方】

【道明寺】

- ① Aを合わせて三〇分間浸しておく。
- ② Bを溶かし、食用色素（配合外）で赤色に着色する。
- ③ ②に①を加えて、沸騰するまで炊き、二時間程度休ませる。

【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海小豆を圧力釜で煮て、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに浸して三時間置く。
- ② ①を弱火で一時間程度火を入れて一晩寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四％になるまで煮詰める。
- ⑤ ③の豆を加え、混ぜ合わせてから、弱火で五分間程度火を入れる（仕上がり糖度四九％）。

【仕上げ】

包餡（皮三〇g、中餡十八g）し（冷凍可）、つや天を塗って（つや出しと葉離れをよくするため）、桜の葉で包む。

ワンポイント

トレハを加えると、道明寺の生地がやわらかくつややかで、みずみずしい状態を保って硬くなりにくくなります。中餡は甘味が抑えられて口溶けもよく、粒もきれいに残ります。生地との水分移行を抑えるため、作りたての状態を保ちます。また、包餡後の冷凍が可能で、冷解凍後も風味と状態を維持します。

桜の葉の塩漬け
*1.. 糸寒天五〇g、白双糖一八kg、トレハ二〇〇g、水一八kgを糖度六五％まで煮詰める。

【仕上げ材料】

つや天*1

【中餡仕上げ】
北海小豆の蜜漬け……………四升
赤小豆並餡……………六kg
粉寒天……………一四四g

*1.. 北海小豆使用（生豆四升分）		A		B		A		一〇〇〇個分
水……………二・五kg		赤小豆生餡*1……………一〇・三kg		白双糖……………六・七五kg		道明寺（三ツ割）……………五升		
トレハ……………六六〇g		白双糖……………六・一kg		ぬるま湯……………五升				
水……………二・五kg		トレハ……………八・五kg		白双糖……………六・七五kg				
				水……………四升				
				トレハ……………七五〇g				
				北海小豆……………四升				
				白双糖……………七・五kg				
				トレハ……………七五〇g				
				水……………八・五kg				

■「トレハ」「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。

2009 24.04(F)3 トレハの四季 和53

