



トレハの四季 夏

涼しさをもとめて水玉模様 に涼風を…

水玉

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

●葛外郎生地

ゲル化剤 ^{*1}	一二g
本葛粉	一〇g
加工でん粉 ^{*2}	一三〇g
グラニュー糖	三五〇g
トレハ	一八〇g
冷水	七〇〇g
梅酒	九〇g
食用色素(緑)	適量

●中餡

白生餡	五〇〇g
冷水	二五〇g
グラニュー糖	二二〇g
トレハ	七〇g
カップリングシュガー	二〇g
抹茶	三g

●仕上げ

白餡	適量
練切(うす水色の水玉)	適量

*1 パールアガー五〇
△株式会社富士商事▽
*2 あさつゆ
△奥野製菓工業株式会社▽

【作り方】

- ①ゲル化剤、本葛粉、加工でん粉、グラニュー糖、トレハを混ぜ合わせる。
- ②①へ冷水を少しずつ入れ溶かし、うす緑に着色する。
- ③火にかけ加熱しながら練り上げ、最後に梅酒を入れて混ぜ合わせる。
- ④白餡を抹茶の中餡で包み込んだものを作っておく。
- ⑤③の生地で、④を包み込む。
- ⑥⑤のうす水色の練切を水玉模様につけて出来上がり。

■「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。

