



トレハの四季

夏

涼風に緑葉射し込む夏氷かな

氷室餅

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】六〇個分

●生地

カラギナン	五二g
グラニュー糖	四四〇g
本葛粉末	二四g
加工でん粉 ^{*1}	三六〇g
トレハ	一二〇g
冷水	一六〇〇g
ハローデックス	一一〇g
梅酒	二二〇g
クエン酸	六g
酒石酸カリウム	四g

●中餡

白並餡	一〇〇〇g
梅酒	七〇g
青梅ピューレ	一〇〇g
ハローデックス	五〇g
クエン酸	四g

●仕上げ材料

若楓の生葉	六〇枚
氷餅	

*1 あさつゆ

△奥野製菓工業株式会社△

【作り方】

- ① カラギナンとグラニュー糖を混ぜ合わせておく。
- ② 本葛粉末、加工でん粉、トレハを混ぜ合わせる。
- ③ ①と②をボールに入れ、冷水を少しずつ入れながら練り合わせる。
- ④ ③を火にかけ加熱しながら練り、その中にハローデックス、梅酒、クエン酸、酒石酸カリウムを加えながら練り上げる。
- ⑤ ④の生地で中餡を包み込む。
- ⑥ 氷餅の上で転がしながら全体に塗す。
- ⑦ 仕上げに若楓の生葉をのせる。

■「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。

2005 24.04①3 トレハの四季 和29

