



トレハの四季 夏

夏の御馳走は涼と流水かな

# 流水

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】一三cm×四・二cm、ハ〇個分

●雪平生地

|        |      |
|--------|------|
| 餅粉     | 二〇〇g |
| 冷水     | 二〇〇g |
| グラニュー糖 | 三〇〇g |
| トレハ    | 一〇〇g |
| 卵白身    | 一〇〇g |
| 白並餡    | 六〇g  |
| 片栗粉    | 五〇g  |

●抹茶羊羹

|         |       |
|---------|-------|
| 糸寒天     | 二〇g   |
| 冷水      | 五〇〇g  |
| グラニュー糖  | 七〇〇g  |
| トレハ     | 一〇〇g  |
| ハローデックス | 六〇g   |
| 白並餡     | 一二〇〇g |
| 抹茶      | 二g    |
| 冷水      | 適量    |

●仕上げ材料

|        |    |
|--------|----|
| 黄身餡    | 適量 |
| 羊羹(若鮎) | 適量 |

【作り方】

- ① 餅粉に冷水を加えて練り、蒸し上げる。
- ② ①を鍋に入れ、加熱しながらグラニュー糖の半量と、トレハを加え練り合わせる。
- ③ ②の中へ白並餡、片栗粉を入れ練る。
- ④ 卵白身と残りのグラニュー糖でメレンゲを立てる。
- ⑤ ③に④のメレンゲを少しずつ入れさらに練る。
- ⑥ 板の上に片栗粉(分量外)を引き、その上で⑤の餅を麺棒で伸ばしておく。
- ⑦ 糸寒天と冷水を鍋に入れ加熱し溶かし、グラニュー糖、トレハ、ハローデックス、白並餡を入れ加熱し煮詰める。
- ⑧ ⑦の中へ冷水で溶いた抹茶を入れて抹茶羊羹を作る。
- ⑨ ⑥の餅を伸ばした上へ⑦の抹茶羊羹を流し、均一に伸ばす。
- ⑩ ⑨の上に、黄身餡を均一に伸ばす。
- ⑪ ⑩を一三cm×四・二cmに切り、巻く。
- ⑫ ⑪の巻き上げ口を上にし、羊羹の若鮎をつけて仕上げる

■「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73

