



トレハの四季

夏

夏の川に若鮎が泳ぐ姿が涼一味

清流

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

●琥珀羹

糸寒天

二〇g

冷水

一三〇g

グラニュー糖

七〇〇g

ゼリー用ゲル化剤^{*2}

三g

A
トレハ

二五〇g

カップリングシュガー

八〇g

ホワイトキュラソー

二〇g

●仕上げ材料

大納言

一個につき三個

羊羹(若鮎型抜き)

*1……ゼラチン

△株式会社高上馬▽

【作り方】

- ① 糸寒天と冷水を加熱して溶かし、Aの材料を加え糖度三二%程度まで煮詰める。
- ② ①にカップリングシュガー、ホワイトキュラソーを入れる。
- ③ 水型の容器に②を半量程度こし流し入れる。
- ④ 大納言をちらした中に羊羹の若鮎型抜きを入れ、残りの②を入れて出来上がり。

■「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。

2003 24.04①3 トレハの四季 和7

