



トレハの四季

秋

熟し柿

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】一〇〇個分

●柿甘露煮

グラニュー糖	一二〇〇g
トレハ	一五〇g
ハローデックス	五〇g
冷水	七五〇g
生柿スライス	二五〇〇g

●柿の額

白並餡	一〇〇g
小麦粉	九g
餅粉	一g
上白糖	一〇g
食用色素(緑)	適量

●仕上げ材料 艶寒天

●中餡	
白生餡	五〇〇g
冷水	二〇〇g
白双糖	二〇〇g
トレハ	五〇g

【作り方】

●柿甘露煮

- ①グラニュー糖、トレハ、ハローデックス、冷水を火にかけ、シロップを作る。
- ②シロップの中へ生柿スライスを入れ、ねかせておく。

●仕上げ

- ③中餡の上に柿甘露煮を少しずつ付ける。
- ④柿の鹿の子仕立てに、艶寒天をてんぷらにしておく。
- ⑤上に柿の額を乗せて出来上がり。

■「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22

