

初秋の山々の姿を求めて山狩りに。

松茸と出会った嬉しい感覚を

思い出す作品です

秋の味覚

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

●生地

山の芋	一五〇g
上白糖	二〇〇g
トレハ	八〇g
パンフキンパウダー	二g
上粉	二四〇g

●中餡

赤小豆生餡	八〇g
冷水	五五〇g
グラニュー糖	四〇〇g
トレハ	九〇g
栗の甘露煮	二五〇g

【作り方】

- ① 山の芋を下ろし金ですり、上白糖、トレハ、パンフキンパウダーを合わせたものを入れ、よくすり合わせておく。
- ② ①の中に上粉を入れ、練り合わせて生地を作る。
- ③ グラニュー糖、トレハ、冷水を火にかけ、赤小豆生餡を入れ炊き上げ、仕上がり直前に刻んだ栗の甘露煮を入れる。
- ④ ②の生地を三つ種に切り、生地を焼きゴテで焼いて、焼き面を外にして中餡を包む。
- ⑤ 手型で松茸を形取り、蒸して仕上げる。

■「トレハ」「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8

