

笹卷の中の露衣風に涼に表現

雲屑の美涼さに酔い舌に涼を想う

笹卷の露衣にみせかけ夏盛りかな

笹卷雲葛

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

●道明寺

道明寺三つ割 二〇〇g

冷水 一六〇g

グラニュー糖 一〇〇g

トレハ 三〇g

冷水 一六〇g

カップリングシュガー 二五g

A

●中餡

小豆生餡 一五〇g

冷水 六〇g

グラニュー糖 五五〇g

トレハ 二〇〇g

ハローデックス 七〇g

●仕上げ材料

笹の葉 一〇〇枚

●生地

吉野本葛 四四〇g

冷水 一五〇g

グラニュー糖 五五〇g

トレハ 二五〇g

ハローデックス 三〇〇g

【作り方】

●道明寺

① 道明寺三つ割に冷水を加え吸水させた後、一五分開ぐらい蒸す。

② Aの材料を鍋に入れ火にかけ、沸騰させる。

③ ②の鍋に①を入れ加熱して火を止め、蒸らす。

●生地

④ 吉野本葛に冷水を入れながら混ぜ合わせる。

⑤ 鍋に④とグラニュー糖、トレハ、ハローデックスを入れ、火にかけてながら本かえしにする。

●仕上げ

⑥ ⑤と③を合わせ、煮詰める。

⑦ ⑥を手にとり、中餡を包む。

⑧ せいろで一三分間ぐらい蒸す。

⑨ 笹の葉でラッパ風に巻き、仕上げる。

■「トレハ」「ハローデックス」「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。

2006 24.04①3 トレハの四季 和35

